

Aleksa Pavlešin ♦ Алекса Павлешин

Sijeda sjećanja Civi spogađi



Autor i priređivač
Aleksa Pavlešin

Автор і упорядник
Алекса Павлешин

SIJEDA SJEĆANJA

Dvojezično nekomercijalno izdanje
E-knjige na CD-u s video-dodatkom

Nakladnik:
Društvo za ukrajinsku kulturu
Zagreb, Kneza Domagoja 11

Za izdavača: Aleksa Pavlešin

Glavni urednik: Aleksa Pavlešin

Računalna obrada, prijelom teksta
i grafički dizajn: Aleksa Pavlešin

Prijevod na „adaptirani“ ukrajinski:
Aleksa Pavlešin

Digitalni ispis naslova CD-a i omota
u nakladi 50 primjeraka: Zinam d.o.o.
Zagreb, Ivanićgradska 64

Vlastiti digitalni zapis sadržine CD-a

*Uz pozivanje na izvornik, dozvoljeno
je kopiranje ovog izdanja samo kao
potpune e-knjige u nekomercijalne
svrhe, bez naknade za autorska i
izdavačka prava, a isto vrijedi
i za video-dodatak.*

Izdanje je financirano iz
Državnog proračuna posredstvom
Savjeta za nacionalne manjine RH

СИВИ СПОГАДИ

Двомовне некомерційне видання
е-книги на CD з відео-додатком

Видавець:
Товариство української культури
Загреб, Князя Домагоя 11

За видавця: Алекса Павлешин

Головний редактор: Алекса Павлешин

Комп'ютерна обробка, укладення тексту
та графічний дизайн : Алекса Павлешин

Переклад «адаптованою» українською:
Алекса Павлешин

Цифровий друк заголовка CD та обкладинки
в тиражі 50 примірників: Zinam d.o.o.
Загреб, Іваніцградска 64

Власний цифровий запис змісту CD

*Із посиланням на оригінал, лиш в
некомерційні потреби, дозволено
копіювання цього видання лиш як
комплекту е-книги без оплати
авторських і видавничих прав,
а це ж стосується і відео-додатку.*

Видання фінансоване з
Державного бюджету через Раду
з питань національних меншин РХ

**CIP zapis jedostupan u nacionalnom
skupnom katalogu knjižničnog sustava
Bukinet pod brojem
991005914128409366.**

ISBN 978-953-7993-13-9

Napisao i priredio
Aleksa Pavlešin

S I J E D A S J E Ć A N J A



Написао и уредио
Алекса Павлешин

С И В И С П О Г А Д И

Zagreb / Загреб
2025

Білжешка о приређивачу



Aleksa Pavlešin
Алекса Павлешин

Слово про упорядника

Aleksa Pavlešin (1949. Prnjavor, Bosna) iz Zagreba, izvan domene svoje vokacije (bavio se fizikom; sada je u mirovini) aktivan je i u raznim vidovima kulture ukrajinske nacionalne manjine – amaterizam, glazba, novinarstvo, izdavaštvo, prevoditeljstvo, etnografija, leksikografija, novelistika, dramaturgija i sl.

Uredio je šest izdanja (monografije, eseji, novele, notne zbirke), osam svojih izdanja različitog žanra (novele, monografije, rječnici, prijevodi) te sedam etnografskih brošura u elektroničkom izdanju.

Uzdajući se u svoja scenska i spisateljska iskustva, 2014. okušao se u svom kazališnom prvijencu „Igrati Steljmaha“ te je time stvoreno prvo kazališno djelo čiji su i autor i tematika u domeni ovdašnje ukrajinske nacionalne manjine. Spomenuta monodrama je naredne godine ekranizirana pod nazivom „Nijemi krik“. Nastavak stvaralaštva u ovoj domeni rezultirao je projektom teralogije „Garež i plam nadanja – četiri naraštaja“, a potom „Novi ždralovi“, „Sjene predaka“ i „Izbjegli ždralovi“. Niz se nastavlja uradkom o materijalnoj baštini „Sijeda sjećanja“.

Алекса Павлешин (1949. Прнявор, Боснія) зі Загребу, крім в домені свої професії (займався фізикою; тепер на пенсії) активний і різних галузях культури української національної меншини – аматорство, музика, журналізм, видавництво, перекладання, етнографія, лексикографія, новелістика, драматургія, тощо.

Він є редактором шести видань (монографій, есеїв, оповідань, збірок нот), восьми власних видань різних жанрів (оповідань, монографій, словників, перекладів) та семи етнографічних брошур в електронному виданні.

Вірячи у свій сценічний та письменницький досвід, у 2014 році він себе випробував написавши свою першу п'єсу «Грати Стельмаха» і таким чином створив першу театральну роботу, якої автор та теми входять до складу української національної меншини. Згадана монодрама потім екранізована як відео під назвою "Немий крик" (німий скрик). Продовження творчості в цьому домені довело до проекту тетралогії "Сажа та полум'я надій - чотири покоління", а потім «Нові журавлі», «Журавлі біженці» та «Тіни предків». Серію продовжує твір про матеріальну спадщину «Сиві спогади».

SIJEDA SJEĆANJA

PREDGOVOR

Svojedobno napisavši niz novela na osnovi stvarnih događaja iz života prvih ukrajinskih doseljenika na prostore Hrvatske i Bosne, te njihovih potomaka, dio njihovih životnih sudbina kroz četiri naraštaja pokušao sam oslikati i u mediju video-filma (tetralogija „Plam i garež nadanja“). Pritom sam primijetio da, unatoč samoprijegornom trudu ostvarenja vrijednih pisanih djela nekolicine ovdašnjih ukrajinskih autora, u kojima su obuhvatili i etnografske teme, te spomenutih mojih ostvarenja – jedan dio slike nedostaje. Naime, u njima su prikazane bremenite epizode, no samo tkivo svakodnevice je ostalo tek donekle naznačeno. Pokušao sam popuniti tu diskretnu prazninu, no sučelio sam se s time da, uz oskudne pisane izvore, nemam ni mogućnost prikupljanja usmenih predanja.

Zbog nekakve čudne vrste lagodne mentalne inercije, nisam ni primijetio da zbog odmaklih godina pripadam naraštaju koji sada ima najdavnija sjećanja na spomenutu temu. A dan za danom – sve nas je manje. Suvremeni naraštaji su prilično daleko od tih vremena te im možda i nisu zanimljiva. No nešto mi govori, da u nekoj dobi, kada se riješi glavnina životnih težnji, na daljnjem putu ljudi počnu razmišljati i o svojim korijenima. A u traganju za tom baštinom, potrebna je bar tanka poveznica nit sa svojom davinom.

Na tragu poznate latinske izreke (Verba volant...), dolazi mi slična misao:

Memoriae evanescent. Scripta manent.

(Sjećanja nestaju. Zapisi traju!)

СИВИ СПОГАДИ

ПЕРЕДМОВА

Написавши серію оповідань, заснованих на реальних подіях з життя перших українських поселенців у Хорватії та Боснії, а також їхніх нащадків, я спробував зобразити частину їхнього життя протягом чотирьох поколінь у засобах відеофільму (тетралогія «Полум'я та саджа надії»). Роблячи це, я помітив, що, незважаючи на безжальне зусилля кількох місцевих українських авторів створити цінні твори, в яких вони також охоплювали етнографічні теми, та мої вищезгадані твори, одна частина картини відсутня. А саме, вони зображують важкі епізоди, але сама тканина повсякденного життя залишається лише частково наміченою. Я намагався заповнити цю непомітну порожнечу, але зіткнувся з тим, що, окрім мізерних письмових джерел, не маю можливості збирати усні перекази.

Через якусь дивну легку ментальну інерцію я навіть не помітив, що через свій похилий вік належу до покоління, яке зараз має найдавніші спогади на згадану тему. І день за днем – нас стає все менше. Сучасні покоління досить далекі від тих часів і можуть вважати їх нецікавими. Але щось мені підказує, що в певному віці, коли більшість життєвих прагнень вирішені, на дальшому шляху люди починають думати про своє коріння, а в пошуках цієї спадщини потрібна хоча б тонка сполучна нитка зі своїм минулим.

Слідуючи відомому латинському прислів'ю (Verba volant...), мені надходить схожа думка:

Memoriae evanescent. Scripta manent.

(Спогади зникають. Записи тривають!)

Кako je to nekada bilo

Gazdinstvo

Uz obiteljski dom gazdinstvo se sastojalo i od ostalih namjenskih objekata, po mogućnosti razmještenih oko pravokutnog dvorišta. Ako je teren bio umjerenost, onda je pod kućom obično bio i podrum, koji je služio kao ostava za zimu i sve drugo što je trebalo zaštititi od ljetnih vrućina, a zimi od mraza. Prvih godina od doseljavanja živjelo se skromno, pogotovo u obiteljima koje su zbog siromaštva, svoj status riješile u bosanskim brdovitim zabitima dobivši terene koje je mahom trebalo iskrčiti da bi se stvorilo obradivo zemljište. U takvim uvjetima kućerici su bili skromniji, a i gazdinstva manja. Manji broj doseljenika je bio u mogućnosti kupiti bar lošije, ali kultivirano zemljište u „pitomijim“ seoskim, ili prigradskim područjima. To se odrazilo i na strukturu gazdinstva.

Як це було колись

Сільське господарство

Окрім сімейного будинку, господарство складалося з інших спеціальних будівель, бажано розташованих навколо прямокутного двору. Якщо місцевість була помірно крутою, то під будинком зазвичай був підвал, який служив сховищем для зимової їжі та всього іншого, що потрібно було захистити від літньої спеки та від морозу взимку. У перші роки поселення люди жили скромно, особливо в сім'ях, які через бідність оселилися в боснійських горбистих глибинах, отримавши ділянки землі, які здебільшого доводилося викорчувувати для створення орних угідь. У таких умовах будинки були скромнішими, а господарства меншими. Менше поселенців могли купувати хоча б біднішу, але оброблену землю в «приручених» сільських або приміських районах. Це також відображалося на структурі ферми.



Davna ukrajinska seoska kuća

Давня українська сільська хата

Porastom standarda, kuće su građene veće i čvršće, a oko dvorišta je bilo više gazdinskih objekata. Blíže

Зі зростанням стандартів будинки будувалися більшими та міцнішими, а навколо двору з'являлося більше господарських будівель.

domu su bili hambar, radiona i alatnica, drvarnica, košnica za kukuruz, šupa za poljodjelske alatke i naprave (plug, brnača, ...), a uz nju streha za ostavljanje zaprežnih kola. Nakon toga su slijedile štagalj te staja, kokošinjac, svinjac i zahod. Naravno, ovakav komplet zgrada bio je tek u bogatijih domaćinstava. Manje bogata su uz dom imala staju i u njenom kutu „ljestve“ za kokoši, štagalj sa strehom i košnicu.



Кошак / Кошница

Zahod je bično bio uz staju da bi u razini tla nakrivena „septička“ jama bila uz stajsko gnojište. Tip zahoda je obično bio „čučavac“, a naprednija gazdinstva su imala dasku za sjedanje s pregradom, čiji je otvor ponekad imao i drveni poklopac. Time je spriječen vonj u okolini.

Uz gazdinstvo su bile voćke i neophodan vrt za svagdanje povrće. Ako je teren bio brežuljkast, bunar je najčešće bio umjereno udaljen, jer nalazište izvora i pogodno mjesto za gradnju gazdinskih zgrada, najčešće se nije poklapalo.

Ближче дому розташовувалися сарай, майстерня та сарай для інструментів, дровітня, кошниця, сарай для господарського знаряддя (плуг, борона тощо), а поруч із ним сарай для зберігання воза. Далі йшли стодола, стайня, курник, свинарник та туалет. Звичайно, такий комплекс будівель зустрічався лише в заможніших домогосподарствах. Менш заможні домогосподарства мали стайню поруч з будинком, а в її кутку — «драбину» для курей, сарай та кошницю.

Туалет зазвичай знаходився поруч зі стайнею, так що крита на рівні землі «септична» яма була поруч із гнойовою ямою. Тип туалету зазвичай був «присадкуватим», а більш заможні домогосподарства мали сидіння з перемородкою, отвір якої іноді мав дерев'яну кришку. Це запобігало появі бридких запахів у навколишню.

Поруч із господарством розташовувалися фруктові дерева та необхідний город для повсякденних овочів. Якщо місцевість була горбистою, криниця зазвичай була помірно віддаленою, оскільки розташування джерела та придатне місце для будівництва господарських будівель найчастіше не збігалися.

Obiteljski dom

Ukrajinski doseljenici u Bosni su seoski obiteljski dom gradili po ukrajinskoj tradiciji. Materijali su bili drvo, glina, slama i pljeva. U početku su to bile kuće bez posebnog temelja, tek na ključnim mjestima (kutovi kuće i sredine) ukopanim krupnim kamenjem, na koje su se postavljale temeljne grade na koje je dograđen skelet od tanjih greda međusobno spojenih prečkama radi čvrstoće zidova. Te prečke su bile uporišta za uspravne kolce omotane glinom impregniranom slamom i pljevom, čime se postizala pouzdana čvrstoća takvog valjka za nošenje dodatno nalijepljene gline s pljevom, radi



Vanjsko mazanje zidova glinom

Мазання хати глиною

podebljanja zida, a ujedno i bolje termičke izolacije. Zato su se takve kuće nazivale valjkovane ili lijepljene, a zbog spomenutog dodatnog lijepljenja i površinskog ravnjanja mazanjem glinom nazivane su i „mazane“ kuće. (Nabijani „zemljani“ zidovi, bez valjaka, bili su kod Ukrajinaca u Bosni vrlo rijetko građeni. Iako su domicilni žitelji u udaljenim selima šumovitih predjela gradili brvnare (s otvorenim ognjištima, bađama i verigama), Ukrajinci su brvnare

Сімейний дім

Українські поселенці в Боснії будували сільські сімейні будинки за українською традицією. Матеріалами були дерево, глина, солома та полово. Спочатку це були будинки без спеціального фундаменту, лише в ключових точках (кутах будинку та середині) вкопували велике каміння, на яке клали фундаментні балки, на які додавали каркас з тонших балок, з'єднаних між собою поперечинами, щоб зробити стіни міцнішими. Ці поперечини були опорами для вертикальних кілків, обмотаних глиною, просоченою соломою та половиною, що досягало надійної міцності такого валика для перенесення додатково склеєної глини



Zid od nepеcеne cigle (čerpića)

Мур з непеченої цегли

з половиною, для потовщення стіни, а також для кращої теплоізоляції. Саме тому такі будинки називали валкованими або клеєними, а через вищезгадане додаткове склеювання та вирівнювання поверхні шляхом обмазування глиною їх також називали "мазанками". (Українці в Боснії дуже рідко будували утрамбовані «земляні» стіни без валків.) Хоча корінні мешканці віддалених сіл у лісистих районах будували однокімнатні зруби (без стелі, у верху даху з дірою замість комина та відкритими вогнищам над яким висів котел на ланцюгу),

i daske koristili tek za popratne gospodarske objekte. U seoskim područjima, prvih decenija po doseljenju, Ukrajinci su, po svojoj tradiciji, krovove pokrivali posloženim dugim snopićima ražene slame. U tu svrhu, nakon žetve zrnjevlje su odvajali pažljivim ručnim mlaćenjem cjepom (posebne dvije dulje palice međusobno povezane zakretnim zglobovima) bez oštećenja stabljika raži.



Mlaćenje raži cjepom

Обмолочування жита ціпом

українці використовували тонші колоди та дошки лише для допоміжних господарських будівель. У сільській місцевості, в перші десятиліття після свого поселення, українці, за своєю традицією, покривали свої дахи довгими сніпками житньої соломи. Для цього після збору врожаю вони відокремлювали зерна ретельним ручним обмолотом ціпом (двома спеціальними довгими палицями, з'єднаними рухомим шарніром), не пошкоджуючи стебла жита.



Pokrivanje krova raženim snopićima

Пошивання даху житяними сніпками

Odmakom vremena, gradnja se sastojala od popunjavanja prostora između zidnih greda tj. zidanja ciglama standardne veličine. Bile su izrađene jednolike od gline pomiješane sa sjeckanom slamom i pljevom te nabijene u kalupe i potom sušene. Takvu nepečenu ciglu, starosjedioci su nazivali čerpić (turcizam). Čerpić i ciglu Ukrajinci su prakticirali nakon prigradskog preseljavanja – po uzoru na okruženje. Vanjsko ukrašavanje zidova obojenim šarama, kao što je to običaj u galicijskim selima, na kućama u novom kraju, koliko znam, nije prakticirano. Ipak, kao tradicijski ukras svakog doma bio je cvijetnjak uz kuću.

З часом будівництво полягало в заповненні простору між балками стіни, тобто в укладанні цегли стандартного розміру. Їх рівномірно виготовляли з глини, змішаної з подрібненою соломою та половиною, та укладали у форми, а потім сушили. Місцеві жителі саман називали «цєрпіць» (тюркізм). Саман та цегла практикувалися українцями після переселення за місто – за зразком навколишньої місцевості. Зовнішнє оздоблення стін розписними візерунками, як це прийнято в галицьких селах, на будинках у новому регіоні, наскільки мені відомо, не практикувалося. Однак, як традиційна прикраса кожного будинку, був квітник поруч з будинком.

Unutarnji raspored doma

Broj i raspored unutarnjih prostorija bio je tradicijski tipiziran. Dom se sastojao od veće glavne i manje prostorije koje je razdvajao nevelik ulazni hodnik kvadratnog profila, te ostava nasuprot ulaznih vrata koja su često bila bez brave tj. zatvarana zasunom (kračunom).



Mlat za žito – cjep / Цип

Prozori su bili relativno mali i podijeljeni obično na četiri okna. Kako sam svojevremeno primijetio na preostalim takvim kućama, skoro polovina prozora se nije mogla otvoriti. Valjda zbog starosti i nabubrenosti drvenog okvira.

Veća prostorija je služila kao dnevni boravak i blagovaona s kuhinjom, a manja je bila roditeljska spavaća soba. Pod je bio od nabijene gline te se, zbog habanja, s vremena na vrijeme obnavljao.

Sličan tip i način tradicijske gradnje bio je u Međimurju u Hrvatskoj. Ako se tome pridoda i sličnost glazbene forme u davnim međimurskim narodnim pjesmama, vjerojatno bi se mogle iznaći uzročne poveznice forme kulture Međimurja i Galicije. (Davno tome, spomenuti glazbeni moment mi je natuknuo prof. Irinej Timko, tada dirigent tamburaškog orkestra Radio Novog Sada,

Внутрішній розпорядок будинку

Кількість та розташування внутрішніх кімнат були традиційно типовими. Дім складався з більшої головної та меншої кімнат, розділених невеликим передпокоєм квадратного профілю, та комори навпроти вхідних дверей. Вхід часто була без замка, тобто закривався на засув.



Davna seoska hiža u Međimurju

Давня сільська ната в Муджимур'ю (Хорватія)

Вікна були відносно невеликими і зазвичай розділені на чотири шибки. Як я колись помітив у решті таких будинків, майже половину вікон не можна було відчинити. Ймовірно, через вік та здуття дерев'яного каркасу.

Більша кімната служила вітальнею та їдальнею з кухнею, а менша була спальнею батьків. Підлога була зроблена з утрамбованої глини і, через знос, час від часу оновлювалася.

Подібний тип і метод традиційного будівництва був у Меджимур'ї в Хорватії. Якщо додати до цього подібність музичної форми в давніх меджимурських народних піснях, ми, ймовірно, могли б знайти причинно-наслідкові зв'язки між формами культури Меджимур'я та Галичини. (Давно на згаданий музичний момент мені натякнув професор Іриней Тимко,

no bio sam premlad da bi me se to dojmilo više od slučajnog kuriozитета. No nedavno mi je, na moju molbu, etnomuzikologinja dr.sc. Lidija Bajuk susretljivo poslala svoj znanstveni rad na tu temu.)

тодішній диригент тамбурашного оркестру Радіо Новий Сад, але я був занадто молодий, щоб вразитися тим більше, ніж випадковою цікавістю. Однак нещодавно, на моє прохання, етномузиколог доктор наук Лідія Баяк люб'язно надіслала мені свою наукову роботу на цю тему.)

Interijer

Velika ođaja

Glavnina obiteljskog života tekla je u velikoj ođaji koja je počesto takva bila samo po nazivu. No, bez obzira na veličinu, u njoj su obvezno bile smještene stvari neophodne za obitavanje. Osim posuđa, one su bile kućne izrade, a pogotovo namještaj jer su Ukrajinci bili odlični drvodjelje.

Duša kuće bila je zidana peć. U prvo vrijeme nakon doseljenja to je bila omanja krušna peć prilagođena i za kuhanje, a potom su zidane manje peći sa zatvorenim ložištem i rešetkom, željeznom pločom i „ringlama“, te pećnicom s limenim vratima. Ispod peći je bio ostavljen slobodan dio prostora za spremanje i sušenje drva za loženje. Koje desetljeće nakon I. svjetskog rata počele su se koristiti zanatlijski izrađene limene kuhinjske peći, a nakon II. svjetskog rata i migriranjem u blizinu gradova, nabavljani su suvremeniji štednjaci tvorničke izrade. (Primijetio sam da su doseljene njemačke obitelji već na početku imale privilegije te su se naseljavale uglavnom u gradovima i bavile se industrijski unosnim poslovima. Zato su si mogle priuštiti i viši standard stanovanja. To se ogledalo u zidanim kućama i u suvremenijem namještaju, posuđu, garderobi i slično. Tragove toga sam mogao i sam vidjeti u takvim obiteljima (onim koje nisu bile

Інтер'єр

Велика кімната

Основна частина сімейного життя відбувалася у великій кімнаті, яка часто була такою лише за назвою. Але незалежно від її розміру, в ній потрібно було розмістити речі, необхідні для проживання. Окрім посуду, вони були саморобними, а особливо меблі, оскільки українці були чудовими теслярами.

Душею будинку була цегляна піч. Спочатку, після заселення, це була невелика хлібна піч, пристосована для приготування їжі, а потім почали будувати менші печі із закритим топкою та решіткою, залізною плитою та конфорками, а також духовкою з жерстяними дверцятами. Під піччю залишали вільну частину простору для зберігання та сушіння дров. Через десятиліття після Першої світової війни почали використовувати кустарні жерстяні кухонні печі, а після Другої світової війни та з міграцією до околиць міст – сучасніші печі заводського виробництва. (Я помітив, що німецькі іммігрантські сім'ї з самого початку мали привілеї та селилися переважно в містах, займаючись прибутковою промисловою роботою. Саме тому вони могли дозволити собі вищий рівень життя. Це відображалося як на цегляних будинках, так і на сучасніших меблях, посуді, шафах тощо. Я сам бачив сліди цього в таких сім'ях (тих, котрих не вигнали) в середині та наприкінці



Zidana kućna peć / Мурована хатня піч

prognane) sredinom i krajem pedesetih godina.

Na zidovima prostorijske su bile police s posuđem, a nadomak ulaza zidna vješalica za odjeću. U dnu zidova bile su šire klupe koje su danju služile za sjedenje i odmor, a noću kao dječji ležaji.

U kutu gdje su se spajale klupe bio je stol, a uz njega, nasuprot zidova, po potrebi – manje klupe, a kadšto i stolci. Pozicija stola u sobi je obično bila dijagonalno od kuhinjske peći.

п'ятдесятих років.

На стінах кімнати були полиці з посудом, а біля входу — настінна вішалка для одягу. Внизу стін були ширші лавки, які використовувалися для сидіння та відпочинку вдень, а вночі як дитячі ліжка.

У кутку, де з'єднувалися лавки, стояв стіл, а поруч, протилежно стін, за потреби — менші лавки, а іноді й стільці. Розташування столу в кімнаті зазвичай було по діагоналі від кухонної печі.



Obiteljski stol i klupe
Сімейний стіл й лавки



Police s posuđem
Полиці з начинням

Na zidu, u svečanom dijelu prostora, dijagonalno od ulaza u sobu, bila je ikona. Rijetko kad izvorna, a najčešće uramljena blagoslovljena tiskana slika svetaca ili biblijskog prizora (Križni put i sl.) Kadšto, okvir je bio ukrašen vezanim ručnikom.

Nakon prvih godina, kada se za većernju rasvjetu koristila uljna svjetiljka (čirak), kasnije se moglo nabaviti petrolejsku lampu.

На стіні, в парадній частині кімнати, по діагоналі від входу до кімнати, висіла ікона. Рідко оригінал, але найчастіше обрамлена благословенна друкована картина святих або біблійна сцена («Хресна дорога», тощо) Іноді раму прикрашали вишитим рушником.

Після перших років, коли для вечірнього освітлення використовувалася олійна лампа (каганець), пізніше можна було придбати газову лампу.

Uljna svjetiljka

Олійний каганець



Kućna petrolejska lamp

*Хатня газова
лампа*



Svijećnjak donesen iz Galicije oko 1900-te. Služio je pri prvim molitvenim okupljanjima u selu Dabrac (Bosna), dok još nije bila sagrađena crkva.

Підсвічник, привезений з Галичини приблизно у 1900 році. Його використовували на молитовних зібраннях у селі Дабрак (Боснія), до того, поки збудовано церкву.



Avan / Cmyna



Avan / Cmyna



Avan / Cmyna



Tarionik za mak

Makimpa



Glačalo od punog željeza

Праска з повного заліза



Glačalo na ugljen

Праска на жар

Na policama bliže peći je bilo posuđe za pripremu hrane i kuhanje, a nešto dalje su bile zdjele i tanjuri. U početku, za kuhanje i pečenje je korišteno posuđe od lijevanog željeza (gus), a na stolu se koristila keramika mjesne zanatlijske izrade. Glede pribora, u prvih desetak godina se s drvenih žlica pretežno prešlo na metalne.

Naravno, sav ovaj opis odaje je približan, jer svaka obitelj je raspored prilagodila svojim potrebama i navikama.

На полицях ближче до печі стояв посуд для приготування їжі та вариня, а трохи далі – миски та тарілки. Спочатку для приготування їжі та випічки використовувався чавунний посуд, а на столі – кераміка, виготовлена місцевими гончарями. Що стосується посуду, то в перші десять років дерев'яні ложки здебільшого замінювалися металевими.

Звичайно, весь цей опис кімнати є приблизним, оскільки кожна сім'я адаптувала облаштування до своїх потреб та звичок.

Roditeljska odaja

U manjoj odaji je bila roditeljska brač-
na postelja s prostirkom od slame ili prob-
rane usitnjene kukuruzne komušine, te
prekrivena čvrsto zategnutom debljom
domaćom lanenom tkaninom. Jastuk je bio
punjen gušćim čihanim perjem kao i peri-
na koja je korištena zimi. Za hladnih dana
se ležaj malo podgrijavao stavljanjem
zagrijane cigle ispod perine. Ljeti se koris-
tio laneni pokrivač sličan onome na kojem
se ležalo.

Батьківська кімната

У меншій кімнаті знаходилося дво-
спальне ліжко батьків з циновкою з соло-
ми або дрібно нарізаного кукурудзяного
лушпиння, покрите щільно натягнутою
товстою саморобною лляною тканиною.
Подушка була набита гусячим пухом, як і
ковдра, яку використовували взимку. У
холодні дні ліжко злегка зігрівали, підкла-
даючи під ковдру нагріту цеглу. Влітку
користали лляну ковдру, подібну до тієї,
на якій лежали.



Davna škrinja / Давня скриня

U odaji je bila i velika teška, kadšto
okovana, škrinja u kojoj se čuvala finija
laka odjeća i vezenina. Obično rublje je
bilo na policama, a teža svečana odjeća
na zidnoj vješalici. U škrinji je bio i preti-
nac za lisnicu i dragocjenosti. Zato se
škrinja zaključavala pouzdanim lokotom.

У кімнаті також була велика, важка, іноді
обкована, скриня, в якій зберігався вишукані-
ший легкий одяг та вишивка. Звичайна білиз-
на лежала на полицях, а важчий святковий
одяг — на настінній вішалці. У скрині також
було відділення для гаманця та цінностей. Тому
скриня замикана на надійний навісний замок.

Hodnik i ostava

Iz ulaznog hodnika se dalje ulazilo u jednu ili drugu odaju ili pak ostavu. Zbog skučenosti, tu obično nije bilo nikakvog namještaja, a kutevi su služili za privremeno odlaganje predmeta poput staračkog štapa ili slično.

Ostava je bila široka koliko i hodnik, no oko dva puta dulja (do vanjskog zida kuće). Na zidovima su bile police s kuhinjskim i manjim zalihama kulinar-skih potrepština. Na podu su bili manji sanduci i škrinje sa zalihama raznih vrsta brašna i krumpira te poklopljeni badanj s višednevnom zalihom kruha. Za sir, maslac, vrhnje i kiselo mlijeko bile su posebne police.

Povrće nije spremalo jer se u sezoni po potrebi bralo izravno u vrtu, a van sezone se koristila zaliha ukiseljenog povrća koje se, zbog topline u ostavi, smještalo u vanjskoj zgradi. To se prakticiralo bez straha od zaleđivanja zimi (zbog soli).

Na zidu ostave do peći bio je dimnjak koji je iznad ljudske visine imao otvor sa vratašcima koja su se mogla otvaranjem preklapati i tako skrenuti dim u viši prostor ostave. Ostava nije imala strop nego je bila izgrađena kao daščana piramida nakošena prema dimljaku s kojim se u vrhu spajala. Bila je to pušnica za zimsko sušenje mesa te je imala prečke za vješanje komada mesa, slanine i kobasica. Dim se puštao u pušnicu samo kada je plamen u ložištu bio slab ili tek tinjav.

Da se iskrom ne bi zapalio slamnati krov, dimnjak je bio dovoljno viši od krova, te je imao drveni pokrov kao zaštitu

Коридор та комора

З передпокою можна було далі увійти до одної або другої кімнати, або у комору. Через тісноту там зазвичай не було меблів, а кути використовувалися для тимчасового відкладання речей, таких як тростина старого чоловіка тощо.

Комора була такої ж ширини, як і коридор, але приблизно вдвічі довша (до зовнішньої стіни будинку). На стінах розташовувалися полиці з кухонним та меншим запасом кулінарного начиння. На підлозі стояли менші ящики та скрині із запасами різних видів борошна та картоплі, а також крита діжа із запасом хліба на кілька днів. Були спеціальні полиці для сиру, масла, вершків та кислого молока.

Овочі не прибирали, бо в сезон їх збирали прямо з городу за потребою, а поза сезоном використовували запас маринованих овочів, які, завдяки теплу в коморі, зберігали в господарській будівлі. Це робилося без побоювання замерзнути взимку (через сіль).

На стіні комори поруч з піччю був димар, який мав з дверцятами отвір вище людського зросту, які можна було відкрити і таким чином відвести дим у верхню частину комори. Комора не мала стелі, а була побудована у вигляді дерев'яної піраміди, нахиленої до димаря, з яким вона була з'єднана зверху. Це була коптільня для зимового сушіння м'яса та мала ґрати для підвішування шматків м'яса, бекону та ковбас. Дим впускали в коптільню лише тоді, коли полум'я в топці було слабким або тільки тліло.

Щоб запобігти запалюванню солом'яного даху від іскор, димар був достатньо високим над дахом і мав дерев'яну кришку як захист від опадів, та яка «ловила», можливо, «вижили» іскри.

od padalina, a koji je „lovio“ i eventualno „preživjele“ iskrice.

Gazdinstva koja su imala vanjsku sušaru za meso, imala su u ostavi strop, no svejedno, tavan-ski prostor je korišten vrlo umjereno jer zbog tipa gradnje spomenutih valjcima, nije imao dobru nosivost.

Ratarstvo

U Slavoniji i Moslavini ukrajinski doseljenici po uzgoju poljodjelskih kultura skoro da se nisu razlikovali jer su se i u tome asimilirali. Poprilična razlika je bila u seoskim područjima Bosne, pogotovo u zabačenijim područjima u kojima se u to vrijeme još nije uzgajao ni krumpir.



„Žetva“ pšenice kosom s dodatkom

«Збирання» пшениці косою з насадкою

Na primjer, u prvo vrijeme se dešavalo i to da kada bi koje domicilno dijete bolio trbuh, netko bi došao da u susjeda („susjeda“ hm... - na susjednom brdu) Galicijana zamoli koji krumpir da skuha djetetu kao lijek. To je očito bilo djelotvorno, a u galcijanskim obiteljima taj „recept“ nisu imali jer im je krumpir bio svagdanja hrana. (Čak je bilo i to da su domicilni momci za ukrajinske cure govorili da su „krumpiruše“.)

Ферми, які мали зовнішню сушарку для м'яса, мали стелю в коморі, але все ж горище використовувалося дуже обережно, оскільки через тип конструкції з вищезгаданими роликами він не мав якісної несучої здатності.

Сільське господарство

У Славонії та Мославині українські поселенці майже не відрізнялися за сільськогосподарськими культурами, оскільки вони асимілювалися і в цьому. Існувала значна різниця в сільських краях Боснії, особливо в більш віддалених районах, де картоплю тоді ще не вирощували.

Наприклад, у давнину, коли у дитини місцевого населення болів живіт, хтось приходив до її сусіда («сусіда», хм... - на сусідньому пагорбі) і просив галичанина подати картоплю, щоб зварити дитині як ліки. Це, очевидно, було ефективним, а галицькі сім'ї не мали такого «рецепту», оскільки картопля була їхньою повсякденною їжею. (Було навіть так, що місцеві хлопці називали українських дівчат «картоплянками».)

U spomenuta područja Ukrajinci su, uz krumpir, za uzgoj donijeli heljdu i raž, te intenzivniji uzgoj pšenice za koju su uz žetvu srpom donijeli svoju novost – kosidba s posebnim dodatkom na kosi (ovas i kukuruz su tu bili već uobičajeni). Uz to uzgajali su i ječam, proso te leću. (*Sluz od ukuhanе leće била је lijek ako теле pokvari probavu.*)

Voćnjaci su bili sa domicilnim sortama, no uglavnom su sadene jabuke, kruške i višnje. Od jabuka su bile najzastupljenije „petrovke“ jer siu sazrijevale najranije – za Petrovdan, a od krušaka u velikoj mjeri lokalni „karamut“ jer je polusazrijevao tek u kasnu jesen te je bio pogodan za svježu zimsku zalihu odložen u zrnjevlju pšenice ili raži.

Окрім картоплі, українці до вищезгаданих районів принесли гречку та жито для вирощування, а також більш інтенсивне вирощування пшениці, для чого вони, попре збирання врожаю серпом, також принесли власну Інновацію – косіння жита косою зі спеціальною насадкою на їй. Овес та кукурудза тут вже були поширені. Вони також вирощували ячмінь, просо та сочевицю. (*Слиз з вареної сочевиці був ліками, якщо у теляти було погане травлення.*)

Сади були з місцевими сортами, але здебільшого садили яблука, груші та вишні. Найпоширенішими були груші «петрівки», оскільки вони дозрівали найраніше – на Петра, а з груш – місцевий «карамут» бо здебільшого бував напівзрілим лише пізньої осені та був придатний для зимового зберігання у свіжому вигляді, зберігаючись у зернах пшениці або жита.



Bob / Бiб



Grašak / Горох



Grah / Квасоля



Leća / Сочевиця



Mahune / Стручки



Kukuruz / Кукурудза



Heljda / Гречка



Ječam / Ячміль



Pšenica / Пшениця



Raž / Жито



Ovas / Овес



Sirak / Сорго

U ukrajinskom vrtu su bile vrlo raznolike povrtnice. Uz krumpir i redovite uobičajene mahunarke grah i bob, te slatke i ljute paprike, zelje, crveni i bijeli luk, mrkvu, peršun i krastavce, obvezno su uzgajali i ciklu kao glavni sastojak tradicionalnog skoro svakdanjeg jela „boršč“. Uzgajao se i mak za dodatak svečanim kolačima i kuhanoj pšenici za Božić.



Davni tip košnice
Давній тип вулика



Spomenik Petru
Prokopovuču
Пам'ятник Петрову
Прокоповичу



Suvremeni tip košnice
Сучасний тип вулика

Iako je med kao sladilo bio poželjan pčelarstvom se malo tko bavio. Oni koji su se bavili time, imali su jednostavne košnice načinjene iz omotanog „užeta“ od slame. Mana ovakve košnice je bila u tome što se pri vađenju meda, najčešće trebao uništiti roj pčela. (U ovoj prigodi se treba prisjetiti da je uporabu suvremenih košnica s rastavljivim okvirima za saće, prvi u svijetu izumio i uveo ukrajinski pčelar Petar Prokopovych 1814. godine (selo Mytchenki, Černihivska oblast).

Od začina su bili najzastupljeniji peršin, celer, kopar i ljuta papričica (feferon).

Український город мав дуже різноманітні овочі. Окрім картоплі та звичних бобових культур – квасолі та бобів, а також солодкого та гострого перцю, капусти, цибулі та часнику, моркви, петрушки та огірків, також обов'язково вирощували буряк як основний інгредієнт традиційної майже повсякденної страви – борщу. Мак також вирощували, щоб додавати до святкових коржів та вареної пшениці на Різдво.

Хоча мед був бажаним як підсолоджувач, мало хто займався бджільництвом. Ті, хто ним займався, мали прості вулики, зроблені з обмотаного солом'яного «мотузку». Недоліком такого вулика було те, що під час добування меду, зазвичай доводилося знищувати рій бджіл. (З цього приводу слід пам'ятати, що використання сучасних вуликів зі знімними рамками для стільників вперше винайшов і запровадив у світі український бджоляр Петро Прокопович у 1814 році (село Митченки, Чернігівська область).

Найпоширенішими спеціями були петрушка, селера, кріп та гострий перець. (пеферон).

Zimske ostave za urod su bile hambari za zrnjevlje, košnica za kukuruz, tavan za vijence luka, te trapovi za krumpir i repu (ako nije bilo podruma). Trap (poput stožastog humka) je građen na suhom terenu tako da se stožasta hrpa krumpira ili repe na slamnatoj podlozi, „utoplila“ po obodu raževom slamom. Taj stožac se potom pažljivo obložio pažljivim slaganjem plosnatih komada zemlje otsječenih od tla lopatom. Ostavljano je da iz vrha trapa strši nešto slame kao odušak, a da se zaštititi od kiše, otvor je bio zaštićen okrenutom šerpom ili loncem. Trap je trebao biti optimalne veličine, tako da bokove ne prokvasе kiše, dovoljan odušak за „disanje“ da ne truli, а dosezanje toplina iz tla da spriječi smrzavanje.



Трап / Бурт для картоплі

Za stoku su uzgajali kravlju repu i buće (misirače). Buće su se sijale između redova kukuruza, а brале su se nakon branja kukuruza i uklanjanja kukuruzovine.

Naravno, stoka je ljeti bila na ispaši а zimi je hranjena ponajviše sijenom sa sjenokoša pospremljenom u stogove, а u bogatijim kućanstvima u štagljeve. Za stočnu ishranu je korištena i kukuruzovina usitnjena posebnom sjeckalicom.

Зимовими сховищами для врожаю служили зерносховища, кошниця для кукурудзи, горище для цибулевих вінків, та пастки для картоплі та ріпи (якщо не було льоху).

Пастку (подібну до конічного кургану) будували на сухій землі таким чином, щоб конічна купа картоплі або ріпи на солом'яній основі «утеплювалася» по периметру житньою соломою. Потім цей конус ретельно вистилали, обережно складаючи плоскі шматки землі, вирізані з землі лопатою. Трохи соломи залишали виступати зверху пастки як вентиляційний отвір, а щоб захистити її від дощу, отвір захищали перевернутим баняком або горщиком. Пастка мала бути оптимального розміру, щоб боки не промокали від дощу, мала бути достатня вентиляція, щоб запобігти гниттю, а тепло від землі мало досягати її, щоб запобігти замерзанню.

Для худоби вирощували ріпу та гарбузи. Гарбузи сіяли між рядами кукурудзи та збирали їх після того, як збирали кукурудзу та знімали лушпиння.

Звичайно, худоба влітку паслася, а зимку годувана переважно сіном, яке зберігане в копицях, а в багатших господарствах — у стодолах. Кукурудзяне лушпиння, подрібнене спеціальною січкарнею, також використовувалося для корму худоби.



Cikla / Буряки



Repa / Ріпа



Вуца / Гарбуз

Stočarstvo i peradarstvo

U područjima gdje su se naselili, koze, kao „brstilice“ nisu bile zanimljive ni starosjediocima, ali iz nekog razloga doseljenicima nisu bile zanimljive ni ovce. Valjda zato što se zbog stila života moglo više privrijediti radom na gazdinstvu no čuvanjem ovaca.

Zbog zaliha suhog mesa i masti uzgajane su svinje, a od krupne stoke krave – zbog mliječnih proizvoda (ponaјviše sira i masla) Naravno, svega toga nije bilo u izobilju. („Више је у години дана но у пушници kobasa.“)

Tegleću stoku nije imala svaka obitelj jer za tim nije bilo stvarne potrebe. Po selima se spontano održao broj zaprega dovoljan da ostali podmire potrebe iznajmljivanjem usluga. Konji su bili zastupljeni u ravnijim predjelima, a za brdovite terene za vuču i oranje bili su bolji volovi iako su bili sporiji. Uz brijeg, vol može povući bolje no konj (Izreka: „Uprijeti kao vol.“)

Uz mačku (da po kući lovi miševe) u dvorištu je bio pas čuvar kuća te perad. Malo tko je držao pure (tuke, ćurke), a uglavnom su uzgajane kokoši zbog jaja, te zbog mesa – u posebnim prilikama.

Тваринництво та птахівництво

У районах, де вони населилися, кози, як «листяїди», не були цікавими ані для місцевих жителів, але чомусь поселенці не цікавилися ані вівцями. Ймовірно, тому, що через спосіб життя, можна було придбати більше, працюючи на фермі, ніж випасаючи овець.

Свиней вирощували для постачання сушеного м'яса та жиру, а корів з великої худоби – через молочні продукти (переважно сир та масло). Звичайно, всього цього не було в достатку. («Більше в році днів, як на вишці ковбасів.»)

Не кожна сім'я мала тяглових тварин, бо в них не було реальної потреби. У селах кількість упряжок стихійно підтримувалася, достатня для того, щоб інші задовольняли свої потреби, орендуючи послуги. Коні були присутні на рівніших ділянках, а для горбистої місцевості воли краще підходили для тяги та оранки, хоча й були повільнішими. На пагорбі віл тягне краще за коня. (Прислів'я: "Тиснути мов віл")

Поряд з котом (щоб ловити мишей по хаті й навколо), на подвір'ї були собака-охоронець та у домашній птиці. Мало хто тримав індиків, а курей вирощували переважно заради яєць, та м'яса - в особливих випадках.



Oranje volovima

Орання волами

U brdovitim predjelima patke nisu uzgajane jer trebaju blizinu barske vode, te zbog naravi da se vole tamo i gnijezditi. Guske su uzgajane periodično – kada je trebalo perja za posteljину. Zato je njihovog mesa bilo s vremena na vrijeme, ali se njihova mast čuvala kao lijek. *(Ako se na samom početku prehladne grlobolje srče vrelo mlijeko na kojem pliva malo gušćije masti, grlobolja prestaje najčešće već drugi dan.)*

Ukrajinci koji su se naselili kao seljaci, u životu su nastavili s principom samodostatnosti gazdinstva. Novac se teško stjecao, skoro jedini način je bio prodaja proizvedenih žitarica, peradi i stoke na sajmovima. Kupovalo se samo



Volovska kola s jarmim

Віз з ярмом на воли

У гірських районах качок не розводили, бо їм потрібна була близькість до ставкової води, а також через свою природу любили там і гніздитися. Гусей вирощували періодично – коли потрібне було пір'я для підстилки. Тому їхнє м'ясо було доступне час від часу, але жир зберігали як ліки. *(Якщо на самому початку застуди сьорбаючи випити гарячого молока з невеликою кількістю гусячого жиру, біль у горлі зазвичай припиняється на другий день.)*

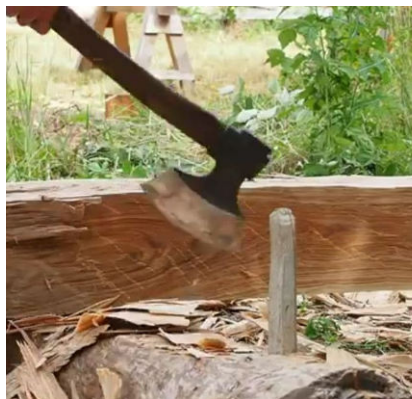
Українці, які оселилися як селяни, продовжували жити за принципом самозабезпечення домогосподарства. Гроші було важко здобути. Майже єдиним способом був продаж вирощеного зерна, птиці та худоби на ярмарках. Купували лише те, що не



Bradva / Тесло

ono što se na gazdinstvu nije moglo načiniti: složeniji zanatski i tvornički proizvodi - grnčarija, stakleni i metalni

можна було виготовити в господарстві: складніші ремісничі та фабричні вироби – гончарні, скляні та металеві вироби, а також



Tesanje klade

Обтісування колоди

proizvodi te sol i petrolej. Zato su razvili dobro kućno majstorstvo.

Po tradiciji dobre drvodjelje, bili su vješti i u stolariji. Svako gazdinstvo je imalo manju kolekciju neophodnih alata za obradu drveta.

Tesali su grede od trupaca, a također pilili daske koje su potom dalje obrađivali hoblanjem. Sami su izrađivali kućni namještaj: vrata, prozorske okvire, postelje, škrinje, police, stol, klupe, stolce, načve, daske i mlat za pranje rublja, ...



Tesarski pribori

Теслярські прибори

сіль і ряс. Тому вони розвивали гарне домашнє ремесло.

Згідно з традицією гарної обробки дерева, вони також були вправними в теслярстві. Кожне господарство мало невелику колекцію необхідних столярних приборів.

Вони вирізали балки з колод, а також розпилювали дошки, які потім додатково обробляли струганням. Вони виготовляли власні домашні меблі: двері, віконні рами, ліжка, скрині, полиці, столи, лавки, стільці, нецьки, дошки та праники, ...



Ručno rezanje klade na daske

Пилування колоди на дошки



Ručno rezanje klade na daske

Пилування колоди на дошки



Stolarska stezaljka
Теслярський верстат



Drvena klupa / Лавка



Brezova metla
Березова мітла



Sirkova metla / Соргова мітла



Drvene ljestve / Драбина



Obramica / Коромесло



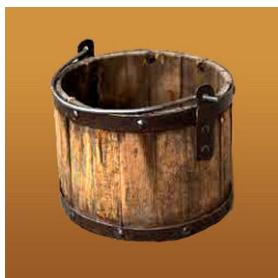
Daska i mlat za pranje rublja
Дошка для прання білизни й праник



Pranje rublja na potoku
Прання білизни на потоці



„Nosi Galja vodu...” / «Несе Галя воду...»



Vjedro / Відро



Škaf / Цебер

Za uporabu van kuće izrađivali su: manje kace, ljestve, badanj za izbjeljivanje prediva, kolovrat, tkalački stan, stupe, drške alati, ...

Od majstorija su prakticali i manje kolarske opravke drvenine, a za metalne dijelove morali su do kovača.

Obuća

Ukrajinci su kao obuću imali kožne čizme i cipele, a u novim krajevima nikad nisu prihvatili domicilne opanke. Obuću su naručivali kod obućara, no opravljali su je samostalno. Obvezno su imali univerzalni metalni kalup i komade kože te su mogli zamijeniti petu, ojačati dio đona. Šilo i jak navoštene konopljin konac nisu bili problem te se obuća krpala jednostavno.

Для використання поза домом виробляли: невеликі діжки, драбини, бодня для відбілювання пряжі, прядка, ткацький верстат, ступи, ручки для приборів, ...

З ремесел вони також практикували дрібний колісний ремонт дерева, а за металевими деталями доводилося звертатися до коваля.

Взуття

Українці носили шкіряні чоботи та черевики, а в нових регіонах ніколи не приймали місцеві постолі. Вони замовляли взуття у шевців, але ремонтували його самі. Від них вимагалася універсальна металева форма та шматки шкіри, щоб замінити каблук та зміцнити частину підошви. Шило та міцна вощена конопляна нитка не були проблемою, тому взуття легко латали.

Šišanje i frizure

Brijanje se čak i do sada zadržalo i u klasičnom obliku. Samo se prešlo s britve na britvicu. Održavanje oštine britve je bilo jednostavno, a električni brijač ni sada nije sasvim zamijenio jednokratnu britvicu.

Iako u biti nije težak, problem muškog šišanja nije bio jednostavan. Pogotovo kada je nastupilo vrijeme kada muškarci više nisu nosili dulju kosu



Pribor za šišanje iz 1950-ih

Перукарські аксесуари 1950-х років

koja se tek poravnavala škarama. Nastupilo je doba šišanja. S obzirom da (a frizer je daleko) platiti šišanje baš i nije bio neznatan izdatak, obitelji koje su imale brojniju mušku djecu, a to je u ona vremena bio čest slučaj (4-7 sinova i nešto kćeri), investirale su u mašinicu i škare za šišanje. Praksa je bila da najstariji sin od oca nauči šišati i brine se o frizuri ostale braće. Momci iz manjih obitelji išli su na jeftino šišanje kod onih susjeda s puno sinova koji su imali pribor.

Стрижки та зачіски

Гоління залишилося у своєму класичному вигляді навіть донині. Йшлося лише про перехід від класичної бритви до сучасної бритвочки. Підтримувати гостроту бритви було легко, і навіть зараз електробритва не повністю замінила одноразову.

Хоча саме по собі це не складно, проблема чоловічих стрижок була непростю. Особливо, коли настав час, коли чоловіки перестали носили довге волосся, яке просто



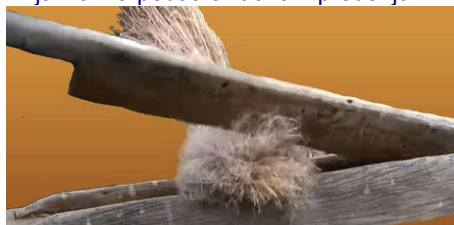
Pribor za brijanje iz 1950-ih

Аксесуари для гоління з 1950-х років

підстригали ножицями. Настала ера стрижок. Оскільки (а перукар далеко) оплата стрижки була не зовсім невеликими витратами, сім'ї, які мали велику кількість дітей чоловічої статі, що було поширеним явищем у ті часи (4-7 синів та кілька дочок), інвестували в машинку та ножиці для стрижки. Практикою було те, що старший син навчався стригти волосся у свого батька та доглядав за зачісками інших братів. Хлопчики з менших сімей йшли до тих багатосинніх сусідів, у яких було обладнання для дешевої стрижки.

Gazdinske tehnologije

Da bi se doseгла samodostatnost bilo je neophodno ovladati i osnovnim gazdinskim tehnologijama kao što su proizvodnja lanenih i konopljanih artikala. Nakon branja, stabljike su se dulje vrijeme namakale (najčešće u kakvoj bari, jezercu ili potoku, pri čemu bi se od konoplje, nažalost, otrovala sva riba) da bi se nakon sušenja lakše ogulilo liko. Tehnika odvajanja lika se sastojala prvo u drobljenju suhih stabljika, a onda izvlačenjem lika osnovnim „pročešljavanjem“. Gušćim grebenanjem su potom dobijana finija vlakna podatna ručnom predenju.



Stupa za lan

Ступа для льону

Predenje se obavljalo u zimskom periodu kada nije više bilo poljodjelskih i drugih vanjskih radova. Sa preslice se jednom rukom povlačila kudolja koja se vrtnjom vretena u drugoj ruci sukala u konac i namatала na njega.

Vlakna konoplje za tanju i kraću užad su se sukala ručno na priprost način, a deblja, kvalitetnija i dulja užad su nabavljana kod užara.

Kada se prikupila veća količina prediva, niti su se motale u rastresite smotke („štrene“) koji su slagani u badanj da bi se furilo „lukšijom“. Tako je obavljeno izbjeljivanje niti za tkanje platna.

Фермерські технології

Для досягнення самозабезпечення необхідно було опанувати основні фермерські технології, такі як виробництво лляних та конопляних виробів. Після збору стебла замочували на тривалий час (найчастіше в якомусь ставку, ставці чи струмку, де коноплі, на жаль, отруювали б всю рибу), щоб легше було здирати шкіру після сушіння. Техніка розділення корини полягала спочатку в подрібненні сухих стебел, а потім в вилученні волокон шляхом елементарного «розчісування». Тонкіші волокна, придатні для ручного прядіння, потім отримували шляхом щільнішого кардування.



Grebananje konoplje

Кардування конопель

Прядіння проводилося в зимовий період, коли вже не було сільського сподарських та інших робіт зовні. З хвоща однією рукою витягували джгут, який обертаючи веретено в іншій руці скручували в нитку та намотували на нього.

Конопляні волокна для тонших і коротших мотузок скручували вручну простим способом, а товстіші, якісніші та довші мотузки купували у мотузкарів.

Коли збиралася більша кількість пряжі, нитки змотували у вільні катушки, які складали в бодню, щоб їх золити лугом. Так проводилося відбілювання ниток для ткацтва тканини.



Stupa za konoplje

Ступа для конопель



Badanj / Бодня



Badanj / Бодня

Badanj je bio od izdubljenog deb-
ljeg trupca ili osrednja kaca s drvenim
obručima (jer bi željezni otpuštali hrđu),
a lukšija se dobivala prokuhavanjem i
odcjeđivanjem finijeg pepela. Bila je to
jaka lužnata otopina koja razgrađuje
boju i izbjeljuje niti.

Nakon izbjeljivanja i ispiranja, da se
ne bi upetljale, niti su namatane na
veliki dobošast kavez koji se mogao
vrtjeti oko središnje osovine čiji su kra-
jevi bili u ležištima – jedno u podu, a
drugo nasuprotно na stropu. S tog ka-
veza su niti namatane na čunke tkalač-
kog stana.

Kućne tehnologije

– Uz davanje ujma, žito se mljelo u
mlinovima. Za neka jela, uglavnom ka-
še, koristila se finija krupica dobivena
mljevenjem u ručnom žrvnju – ukr. „žor-
na“ (Izreka: „Žorna“ su bijeda crna.)

– Sapun za pranje rublja se radio
ukuhavanjem pepela s lošijim masno-
ćama koje nisu bile dobre za hranu (salo
iz svinjskog trbuha, užegla mast, otpad-
ne masnoće i sl.) Nakon ukuhavanja,

Бодню був виготовлений з видовбаної
товстої колоди, або то була діжка середньо-
го розміру з дерев'яними обручами (бо залі-
зні випускали іржу), а луг отримували кип'я-
тінням та зливанням дрібнішого попелу. Це
був сильний лужний розчин, який розкладає
колір і вибілює нитки.

Після вибілювання та полоскання, щоб
запобігти їх заплутуванню, нитки намотували
на велику барабаноподібну клітку, яка могла
обертатися навколо центральної осі, кінці
якої знаходилися в підшипниках – один у
підлозі, а інший навпроти в стелі. З цієї кліт-
ки нитки намотували на човники ткацького
верстата.

Домашні технології

– Із даванням на млинове, зерно моло-
ли у водяних млинах. Для деяких страв,
переважно каші, використовували дрібнішу
манну крупу, отриману помелом на жорнах
(прислів'я: Жорна – то біда чорна!).

– Господарське мило виготовляли шля-
хом кип'ятіння попелу з неякісними жирами,
які не підходили для їжі (свиняче черевне
сало, згірклий жир, відходи виробництва
тощо). Після кип'ятіння мило спливало на



Krunjenje kukuruza

Лущення кукурудзи



Mljevenje žrvnjem

Меління жорном



Prosijavanje krupice

Просівання крупу

sapun bi isplivao na površinu te se nakon hlađenja rezao na komade podesne uporabiti. Za osobnu higijenu se koristio sapun od boljih masnoća, te pažljivije ukuhan, da ne nagriza kožu.

– Za krušno tijesto koristio se pripravljeni kvasac u vidu „kiselog“ tijesta, čiji je dio ostavljan kao podloga za pripravu potrebne količine za naredno pečenje kruha.

Kruh se pekao u većoj količini na tje-dan dana, a čuvao se u ostavi u posebnim nižim kačicama s poklopcem (ukr. „diža“). Trajnost kvalitete je postizana dobrom pripremom i pečenjem, a kadšto i miješa-njem brašna raznih žitarica.

поверхню і, охолонувши, нарізалось на шматки, придатні для використання. Для особистої гігієни використовували мило, виготовлене з кращих жирів, і варили його ретельніше, щоб не роз'їдало шкіру.

– Підготовлені дріжджі використовували для хлібного тіста у вигляді «кисло-го» тіста, частину якого залишали як осно-ву для приготування необхідної кількості для наступного випікання хліба.

Хліб випікали у великих кількостях протягом тижня, і зберігали його в коморі у діжі). Тривалість якості досягалася гарним приготуванням і випіканням, а іноді змішу-ванням борошна з різних зернових куль-тур.



Načve / Нецки



Stavljanje tijesta u krušnu peć

Покладання тіста в піч

Prelaskom na zidane peći s manjim ložištem, platom za kuhanje i pećnicom, kruh se pekao češće, a time i u manjoj količini. Ipak su zadržane i krušne peći sazidane i natkrivene u dvorištu.

Odrastao sam u predgrađu malog mjestašca te su mi i grad i selo bili nadohvat. Time sam imao vrlo bogato djetinstvo, a od toga i sjećanja na egzotične okuse. Jedan od tih je i okus posebnog kruščića «bakice» (ukr. – „babka“). Naime, iz nostalgije, mama je iskamčila da tata u dvorištu sazida manju krušnu peć (kao što se sada zidaju dvorišni roštilji). Korištena je rijetko i za umjerene količine – dvije četvrtaste tave, ukupno oko četiri kilograma kruha. No meni je glavna slast bila u tome što se malo tijesta (oko četvrt kilograma) stavljalo na list zelja i peklo u prednjem dijelu peći. Taj kruščić je brzo bio pečen i jedva sam čekao da se odmah izvadi, oljušti od pripečenog zelja odozdol, malo navlaži zbog bolje korice i ohladi do jestivosti. Taj okus i miris svježeg kruha obogaćen aromom upijenom od pripečenog zelja je nezaboravan i sada nakon sedamdeset godina.



Kačica za kruh / Діжа

З переходом на цегляні печі з меншою топкою, плитою та духовкою, хліб випікали частіше, а отже, і в менших кількостях. Однак хлібні печі, побудовані та накриті у дворі, також були збережені.

Я виріс на околиці маленького містечка. Тому і місто, і село були в межах легкої досяжності. Це дало мені дуже насичене дитинство, а звідти – спогади про екзотичні смаки. Один із них – смак особливого хліба «бабка». З ностальгії, мама випросила в тата побудувати у дворі меншу хлібну піч (як зараз будують барбекю). Вона використовувалася рідко і в помірних кількостях – два квадратні дека, загалом близько чотирьох кілограмів хліба. Але для мене головною насолодою було те, що трохи тіста (близько чверті кілограма) клали на капустияний лист і випікали в передній частині печі. Той хлібчик швидко випікався, і мені не терпілося одразу його вийняти, зняти знизу запечену капусту, трохи зволожити його для кращої скоринки та охолодити, поки він не стане їстівний. Той смак і запах свіжого хліба, збагачений ароматом, який подала запечена капуста, незабутні навіть зараз, через сімдесят років.

– Za prerađu mlijeka bila su potrebna brojna umijeća:

Svježe kuhano mlijeko se koristilo uz palentu ili udobljeni tvrdi kukuruzni kruh. Prije toga s njega je odvojen obirak (kajmak) koji se prikupljao usoljen u omanjem čupu. (Za mene – nema boljeg premaza na šniti kruha.)

Kiselo mlijeko se radilo u trbušastim keramičkim bokalima (oko 2 litre). Nakon obiranja vrhnja, koristilo se izravno ili se od njega, odcjedivanjem surutke kroz platnenu vrećicu, radio mladi sir. Isti se također koristio kao takav, ali se i usoljen čuvao u keramičkim čupovima dok ne „sazri“. Sazrijevanje je bila određena fermentacija koja je tom siru, uz rahlost, davala i specifičan okus i aromu. (Eh da mi je još kušati piroge s krumpirom i tim sirom, te prelivene s takvim domaćim vrhnjem!)



Glineni bokal za mlijeko

*Глиняний глечик для
молока*



Їчуп / Горщик



Maslenka / Масничка

Zbog teže dostupnosti sirišta, ukrajinski doseljenici nisu radili tvrde sireve kao domicilni seljaci, kojima je sirište bilo dostupnije zbog povremenog klanja ovaca iz vlastitog uzgoja.

– Переробка молока вимагала численних навичок:

Свіжокип'ячене молоко використовували з полентою або подрібненим твердим кукурудзяним хлібом. До цього від нього відділяли вершки і збирали підсолені в невеликому горщику. (Для мене – кращої паніровки на скибці хліба немає.)

Квашене молоко готували в пузатих керамічних глечиках (близько 2 літрів). Після збору вершків його користали безпосередньо або, зціджуючи сироватку через тканинний мішечок, використовували для приготування молодого сиру. Його також використовували як такого, але також солили та зберігали в керамічних банках до «дозрівання». Дозрівання – це певне бродіння, яке надавало сиру, крім пухкості, специфічного смаку та аромату. (О, як би то пощастило й тепер скуштувати пироги з картоплею та тим сиrom, зверху з такою домашньою сметаною!)

Через труднощі з отриманням сичужного ферменту, українські іммігранти не виготовляли тверді сири, як корінні селяни, які мали більше доступу до сичужного ферменту через випадковий забій овець з власного розведення.

Ukrajinci vole sva variva začiniti vrhnjem, no od preostalog prikupljenog vrhnja radilo se maslo. Za to je bila potrebna maslenka – uska, visoka kačica sa rupičastim stapom u sredini i poklopcem s rupom kroz koji je prolazila štapičasta ručka stapa. Maslenka se punila vrhnjem do oko polovine visine i potom se dulje vrijeme bučkalo stapom. Kraj procesa se vidio na spomenutoj bučkanjem uprsanoj ručki kada se pojavila rijetka mlačenica s grudvicama masla. Grudvice su se skupljale i lijepile u veliku grudu masla, a mlačenica odlijevala u posebnu posudu. (Nisam je imao priliku kušati više od šezdesetak godina. Sjećam se da za ljetnih vrućina nije bilo boljeg osvježanja do hladne mlačenice.)

– Skromna seoska trpeza je bila obogaćena i kiselim krastavcima, čak i u ljetno vrijeme. Za razliku od okruženja, Ukrajinci pri kiseljenju nisu koristili ocat. Jedan od ljetnih užitaka mi je i konzumacija takvih krastavaca jer moja supruga ih priređuje upravo na „ukrajinski način“. Odaberu se oni veličine muškog palca, između se ubaci pokoji zubac češnjaka i zrnje papra, na vrh se stavi kopra (bez njega „to nije to“) i zalije slanom vodom. Nakon fermentacije stavljaju se na hladno mjesto. U gradskim uvjetima samo nedostaje da su „pritisnuti“ grančicama višnje te da su u keramičkom čupu. Možda bi se čup i našao, ali bolje je izbjegavati, zbog nepoznatog podrijetla i mogućnosti da ima otrovnu olovnu glazuru. (Ni čupovi nisu što su nekad bili.)

– Kiseljenje zelja u većim i šarene narezane salate (od raznog povrća, uz obveznu ne sasvim dozrelu rajčicu) u manjim

Українці люблять заправляти всі рагу сметаною, але решту вершків використовували для приготування масла. Для цього потрібна була масничка – вузька, висока дерев'яна посудина з дірявим поршнем на паличці, та кришкою з отвором посередині, через який проходила паличка. Масничку наповнювали вершками приблизно до половини висоти, а потім довго бовтали поршнем. Кінець процесу було видно на вищезгаданій паличці, яка була забризкана збиванням, коли з'являлася рідка пахта з грудочками масла. Грудочки збиралися та злипалися у велику грудку масла, а пахту переливали у спеціальну ємність. (Я не мав можливості куштувати її понад шістдесят років. Пам'ятаю, що в літню спеку не було кращого освіження, ніж холодна пахта.)

– Скромний сільський стіл також збагачувався квасними огірками, навіть влітку. На відміну від навколишньої місцевості, українці не використовували оцет під час маринування. Одна з моїх літніх насолод – це їсти такі огірки, бо моя дружина готує їх саме по-українськи. Їх підбирає розміром з чоловічий великий палець, між ними вставить кілька зубчиків часнику та горошину чорного перцю, зверху кладе кріп (без нього «не те саме») та заливає солоною водою. Після бродіння їх ставить у прохолодне місце. У міських умовах бракує лише того, щоб вони були «притиснуті» вишневими гілками та щоб вони були в керамічній банці. Можливо, банку можна було б знайти, але краще її уникати, через невідоме походження та можливість наявності токсичної свинцевої глазури. (Банки теж не ті, що були колись.)

– Маринування капусти у великих та строкатих салат (приготованих з різних

kacama je bilo standardno kao i u okruženju. Izuzetak su opet bili krastavci uz neizostavan koprar, te naravno - bez octa.

овочів, з обов'язковим не зовсім стиглим помідором) у менших діжках, була стандартною, як і в навколишній місцевості. Винятком знову ж таки були огірки з неодмінним кропом, і, звичайно ж – без оцту.

Obrada mesa

Kod Ukrajinaca u seoskim sredinama u novim krajevima, meso se nije često blagovalo. Stoku su uzgajali zbog vuče, mlijeka ili ponajviše zbog prodaje radi podmirjenja novčanih izdataka. Govedine je bilo u rijetkim situacijama. Uglavnom ako bi nekom stradalo goveče (ubod, davljenje, lom noge ili pak napuhanost zbog svježeg djeteline) te ga je kao jedino rješenje - trebalo priklati. U to vrijeme nije bilo kućnih frižidera (a na selima ni elektrike) te se ljeti nije mogla očuvati veća količina svježeg mesa, a nije se mogla ni sušiti. Zato se tako neočekivano meso uglavnom spontano dobrohotno trampilo s okolnim susjedima ili pak poklonilo, a rjeđe prodalo.

U takvim životnim okolnostima jedini izvor svježeg mesa bila je perad, no i to bi bilo do dvaput mjesečno jer za češće trebalo bi biti veće jato kokošiju na dvorištu. Najčešća priprava je bila kuhanjem s povrćem kao boršč, jer je tako u brojniji obitelji bila najizdašnija. Na kraju krajeva, za eventualno pečenje je trebala biti piletina, a pilići nisu krupni pa ih za veću obitelj treba nekoliko, a nije prilika.

Glavna mesna zaliha bila je sušena svinjetina, slanina i ostale prerađevine nakon kolinja početkom zime. U početku su sa zaklane svinje čekinje uklanjane spaljivanjem zapaljenom slamom, no daljnjom kultivacijom prešlo se na šurenje vrelom vodom u koritu. Nije bilo

М'ясообробка

Серед українців у сільській місцевості нових регіонів м'ясо вживали нечасто. Худобу вирощували для тяглової сили, молока або здебільшого на продаж, щоб покрити фінансові витрати. Яловичина була доступна в рідкісних ситуаціях. Здебільшого, якщо чиясь корова постраждала (ужалила, задусила, зламала ногу або роздула через свіжу конюшину) і єдиним рішенням було її зарізати. У той час не було домашніх холодильників (а в селах не було ані електрики), і велику кількість свіжого м'яса не можна було зберегти влітку, ані сушити. Тому таке несподіване м'ясо здебільшого спонтанно обмінювали з сусідами або дарували, а рідше продавали.

У таких умовах життя єдиним джерелом свіжого м'яса була птиця, але навіть це траплялося до двох разів на місяць, бо частіше, на подвір'ї була б потрібна більша зграя курей. Найпоширенішим способом приготування було приготування страв з овочами, такими як борщ, бо це було найщедрішою стравою у великій родині. Зрештою, для запікання була потрібна молода курка, а така не велика, тому більшій родині було потрібно кілька штук, а це не було можливе.

Основним джерелом м'яса була копчена свинина, бекон та інші субпродукти від забою на початку зими. Спочатку щетину з забитої свині видаляли, обпалюючи її палаючою соломомою, але з подальшим обробком використовували кип'ятіння в гарячій

potrebno imati sav pribor za kolinje da bi se upotrijebio jednom godišnje te se spontano u svakom selu pojavio mjesni sezonski „mesar“ koji je imao svu opremu, bio je vješt u poslu te i razuman u cijeni.

Tehnologija pripreme mesa, slanine i proizvoda za sušenje dimom je bila standardna, kao i u drugih naroda i u drugim krajevima. Meso se komadalo na butove, plećke, karmenadle, rebra te table slanine. Takvi dobro usoljeni komadi bi odležavali u bačvi par tjedana (da otpuste vodu) te su se nakon uklanjanja soli i rasola vješani u pušnici i dimili toplim dimom od tinjajućeg kvalitetnog suhog drveta (hrast, bukva, grab) bez jačeg plamena. Sušenje ne smije biti prebrzo jer se tada površina mesa stvrdne i onemogućiti sušenje unutar dijela. Ono na što se nije moglo utjecati to je klima. Sušenje je bilo to kvalitetnije što je zima bila oštrija. Naime, mrazevi isušuju zrak zaleđivanjem vlage, a kad se tako suh zrak gorenjem ognjišta u pušnici tek mlako zagrije on dobro isušuje meso a da ga ne izlaže prevelikoj toplini. Time se na kraju postiže da je šunka jednoliko „suha“ po cijeloj debljini, takoreći do kosti. Slično se sušila i slanina, a prešani želudac, krvavice i kobasice su vješane ispod šunki koje su bile u vrhu pušnice. Stupanj osušenosti provjeravao se ubadanjem i potom mirisanjem zaoštrenog drvenog klipa, a također i pipanjem tvrdoće kobasica.

Veliki dio slanine topio se na mast i čvarke u velikom kazanu nad otvorenim plamenom. Od samog početka bilo je potrebno stalno miješanje komadićima

u vodi u koriti. Не було потрібно мати все обладнання для забою, який використовувався раз на рік, і в кожному селі спонтанно з'являвся місцевий сезонний «м'ясник», який мав все обладнання, був вправним у своїй роботі та також мав помірну ціну.

Технологія приготування м'яса, бекону та продуктів для копчення була стандартною, як і в інших країнах та регіонах. М'ясо розрізали на стегна, лопатки, гомілки, ребра та пласти бекону. Такі добре просолені шматки витримували в бочці пару тижнів (щоб відпустили воду), а після видалення солі та розсолу підвищували в копильні та копчили теплим димом від тліючої якісної сухої деревини (дуб, бук, граб) без сильного полум'я. Сушіння не повинно бути надто швидким, оскільки тоді поверхня м'яса твердне і запобігає висиханню внутрішньої частини. На що не можна було вплинути - це є клімат. Сушіння було тим якіснішим, чим суворішою була зима. А саме, мороз висушує повітря, замерзаючи вологою, і коли таке сухе повітря лише злегка нагрівається горінням каміна в копильні, воно добре висушує м'ясо, не піддаючи його надмірному нагріванню. Зрештою, це призводить до того, що шинка рівномірно «суха» по всій своїй товщині, так би мовити, до кістки. Бекон копчили подібним чином, а під шинки, що знаходилися у верхній частині копильні, підвищували пресовані шлуки, кров'яні ковбаси та сосиски. Ступінь сухості перевіряли, проколюючи та потім нюхаючи загострену дерев'яну паличку, а також обмацуючи твердість ковбас.

Значну частину бекону розплавляли на жир та шкварки у великому казані на відкритому вогні. З самого початку було необхідне постійне помішування, щоб нарізани

jednoličnije zagrijavaju i ne prigore za dno. Topljenje počinje kad komadići postanu „staklasti“, a završava kad porumene, smanje se i plivaju pri površini vrele masti. Topljenje se prekida odmah kad čvarci pri miješanju počnu „šušcati“. Tada se ulijeva mjerica mlijeka (postupno, jer u vreloj masti mlijeko burno kipi), a kazan se skida s ognjišta. Ova tehnika daje naglo sniženje temperature – da čvarci ne „pre-gore“ i budu gorkasti. Tvari iz mlijeka ostaju na površini čvaraka te im daju bolji okus. Čvarci su većom rešetkastom zaimačom vađeni iz masti i stavljani da se slobodno ocijede. Ovisno o željenoj teksturi, mogli su se ocijediti i prešanjem, a za bolji okus i umjereno posoliti.



Topljenje čvaraka
Плавлення шкварок

Kada se kotao dovoljno ohladi, rastopljena mast se prelijeva u manje posude u kojima će biti u ostavi. S obzirom da je mast bila glavni mrs, uzgajane su svinje koje imaju debelu slaninu bez mesnatih slojeva u njoj. U sadašnje vrijeme je upravo suprotno – tanka i čim šarenija slanina. Valjda su zato čvarci postali skuplji od pršuta ili kulena.

шматки прогрівалися якомога рівномірніше та не пригорали до дна. Плавлення починається, коли шматки стають «склоподібними», і закінчується, коли вони підрум'янюються, стискаються та плавають на поверхні гарячого жиру. Плавлення негайно припиняють, коли шкварки починають «шипіти» при помішуванні. Потім вливають мірку молока (поступово, бо молоко сильно кипить у гарячому жири), і kazan знімають з вогню. Цей прийом забезпечує різке зниження температури – щоб шкварки не «пригоріли» та не гірчили. Речовини з молока залишаються на поверхні шкварок і надають їм кращого смаку. Шкварки виймали з жиру за допомогою великого ситечка та залишали вільно стікати. Залежно від бажаної текстури, їх також могли зцідити, віджимаючи, а для кращого смаку – помірно підсолити.



Sušenje mesa
Копчення м'яса

Коли kazan достатньо охолоджував, розтоплений жир переливали в менші ємності, де його зберігали. Оскільки основним жиром був свинячий, розводили таких, у яких була товстий бекон без будь-яких м'ясних прошарків. Зараз все навпаки – тонкий та якомога барвистіший бекон. Мабуть, тому шкварки стали дорожчими за прошуто чи кулен.

Рукотворство

Sve kućno rukotvorstvo je obavljano u zimskom periodu kada nije bilo vanjskih radova. Aktivnosti su bile po danu jer se na večer rano lijegalo na počinak, da bi se štedjelo na svijećama ili petroleju (Uljni čiraci su se rjeđe koristili zbog slabog plamena, dimljenja i oskudice ulja.)

– Jedna od manje zahtjevnih kućnih vještina bila je izrada pokrivača, perina i pernatih jastuka. Za tu potrebu se periodično uzgajalo guske dok se njihovim čerupanjem nije prikupilo dovoljno perja. Bolja mekoća perja se postizala običnim ručnim čišćenjem. U tom poslu su sudjelovala i već stasala djeca.

– Pred zimu se u kući montirao ткалачки стан, а затим обавио најзахтевнији дио припреме за ткање – постављање успоредних уздужних кончаних потки као

Ремесла

Усі домашні ремесла виконувалися взимку, коли не було зовнішніх робіт. Заняття були вдень, бо люди лягали спати рано ввечері, щоб заощадити на свічках чи гасі (Масляні каганці використовувалися рідше через слабке полум'я, дим та дефіцит олії).

– Одним із менш вимогливих домашніх навичок було виготовлення пухових й тканих ковдр та пір'яних подушок. Для цього гусей періодично вирощували, поки не назбирали достатньо пір'я. Кращої м'якості пір'я досягали простим вищипуванням вручну. Навіть дорослі діти брали участь у цій роботі.

– Перед зимою в будинку встановлювали ткацький верстат, а потім виконували найскладнішу частину підготовки до ткацтва – розміщення паралельних позовдвжніх



Ткалачки стан (razboj) / Ткацький верстат

osnove za platno. One su pri tkalcu bile učvršćene na valjak na koji se postupno namatalo istkano platno, zatim su kroz gustu rešetku sezale do stražnjeg valjka s kojeg su se pri tkanju postupno odmatala prema tkalcu. Niti su bile naizmjenično provučene kroz podizače, koji su pritiskom poluge doводили niti u križni položaj, da bi mogao prokliznuti čunak s namotajem poprečne potke. Nakon svakog provlačenja te potke, ona se spomenutom rešetkom zbijala do one prethodne. Tako je postizana čvrstoća platna. Njegova širina je bila oko 80 centimetara, a tkalo se do one duljine koliko se uspjelo postaviti uzdužnu osnovu (obično preko dva metra – koliko je duljina plahte). Debljina tkanine je ovisila o debljini konca. Brzina tkanja je bila oko pedalj na sat, no tim tempom se nije moglo dugo tkati.

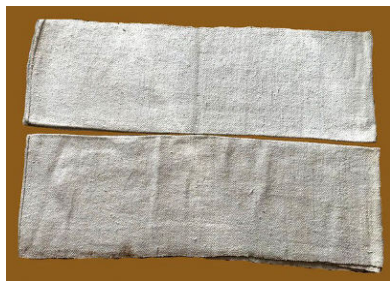


Tkanje na razboju

Ткання на верстаті

Najjednostavniji ukras na platnu (npr. za deblju plahtu) bile su poprečne obojene pruge, koje su rađene tako da se na danom mjestu koristi drugi čunak s niti dotične boje. Ovakve šare nisu svi izrađivali jer tehnika bojanja lana postojanim bojama bila je nešto složenija.

ниток-утоків як основи для тканини. Ткач закріплював їх на валику, на який поступово намотували виткане полотно, а потім пропускали через густо-гребенясті рамці. Ці основні нитки досягали заднього валика, з якого вони поступово розмотувалися до ткача під час ткання. Нитки по черзі пропускалися через підйомники, які, натискаючи на важіль, приводили нитки в поперечне положення, щоб човник з поперечною обмоткою качка міг прослизати крізь нього. Після кожного проходу качка він стискався вищезгаданими рамцями до попередньої нетки. Так досягалася міцність тканини. Її ширина становила близько 80 сантиметрів, і вона ткалася до довжини, на яку можна було розмістити поздовжню основу (зазвичай більш двох метрів – довжина ковдри). Товщина тканини залежала від товщини нитки. Швидкість ткання становила близько п'яді на годину, але довго ткати в такому темпі було неможливо.



Domaće laneno platno

Домоткане пляне полотно

Найпростішим оздобленням на тканині (наприклад, для товстішого полотна) були поперечні кольорові смуги, які виконувалися за допомогою другого човника з нитками відповідного кольору в заданому місці. Не всі робили такі візерунки, оскільки техніка фарбування льону стійкими барвниками була дещо складнішою.

Одијевање і шіванье одјеће

Čak i u vrijeme doseljavanja, kupovina gornje, deblje odjeće je bila već uvriježena. Kupovalo se i tanko platno za svečane košulje, no svakdanja odjeća (košulje, hlače i suknje) šile su se ručno od doma-tkanog platna. Pogotovo što je ono bilo otpornije na habanje pri obavljanju poslova.

Djeca su odijevala košulju, suknju ili hlače tek kad su malo stasala. Do tada su nosila jednostavan haljetak s rukavima, duljine do polovine potkoljenice (dječja halja, ukr. = ljolja). Prelazak u hlače ili strukiranu haljinicu bila im je gordo statusno pitanje.



Kolovrat / Прядка

Одягання та пошиття одягу

Навіть за часів імміграції купівля верхнього, товстішого одягу була вже поширеною практикою. Тонке полотно також купували для парадних сорочок, але повсякденний одяг (сорочки, штани та спідниці) шили вручну з домотканого полотна. Тим більше, що воно було більш стійким до зносу під час виконання роботи.

Діти носили сорочку, спідницю або штани лише тоді, коли трохи підросли. До того часу вони носили просту блузку з рукавами, довжиною до середини литок (дитяча блузка, українською = льоля). Перехід на штани або приталену сукню був для них гордим статусним питанням.



Davna svagdanja seoska odjeća od domaćeg platna

*Давний повсякденний сільський одяг з
домашнього пляного полотна*

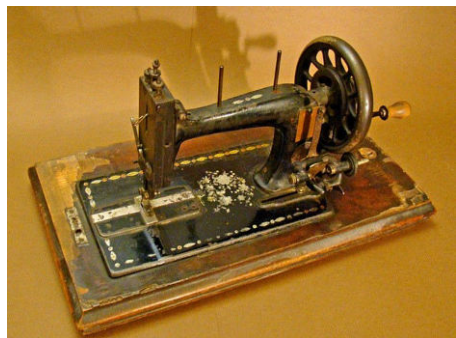
U obiteljima s puno sinčića, nije se moglo na vrijeme svima sašiti hlače, te ih je nedostajalo. Stanje stvari opisuje nastala izreka: „Prvi ustao – hlače obukao“.

Žene su nosile haljine s rukavima, opasane u struku, a ljudi su nosili umjerenno široke hlače s opasnom neuvučenom košuljom, koja je bila slična rubaški, ali nešto kraća.

U to vrijeme, vezeni ukrasi na košuljama su bili prije izuzetak no pravilo. Slično je bilo i s ukrašavanjem ručnika i stolnjaka.

Prvih desetak godina od doseljenja, Ukrajinci nastanjeni u bosanskim udaljenim selima nisu nosili donje rublje. To se počelo prakticirati tek porastom standarda i prelaskom bliže gradovima. (Domicilno seosko stanovništvo nije nosilo donje rublje sve do poslije Drugog svjetskog rata, a vremešni – i godinama nakon.)

Sva spomenuta „laka odjeća“ šila se samostalno ručno – iglom i koncem. Odmakom vremena, poneko bi nabavio šivaću mašinu. U početku su bili u mogućnosti kupiti tek onu jednostavnu na ručni pogon (desnom rukom se pokretao mehanizam, a lijevom je upravljano platnom



Ručna mašina za šivanje iz 1920-ih

Ручна швейна машинка 1920-х років

У багатосинніх сім'ях не було можливості вчасно пошити штани для всіх, тому виникав брак. Обставини описувала приказка: «Хто перший встав – той штани вбрав».

Жінки носили сукні з рукавами, підперезані поясом на талії, а чоловіки носили помірно широкі штани з підперезаною, незаправленою сорочкою, яка була схожа на рубашку, але трохи коротша.

У той час вишиті прикраси на сорочках були радше винятком, ніж правилом. Подібно було з оздобленням рушників та скатертин.

Протягом перших десяти років після приїзду українці, які жили у віддалених боснійських селах, не носили спідньої білизни. То почали практикувати лише з підвищенням стандартів та переїздом ближче до міст. (Автохтоне сільське населення не носило спідню білизну до Другої світової війни, а люди похилого віку – ще роками після неї.)

Весь вищезгаданий «легкий одяг» шили самостійно вручну – голкою та ниткою. З часом деякі люди придбавали швейну машинку. Спочатку вони могли купити лише просту з ручним керуванням (права рука використовувалася для руху механізму, а ліва – для керування тканиною під лапкою



Šivanje ručnom mašinom

Шиття ручною машинкою

pod stopicom s iglom). Već tad se razvijao zanatski pristup šivenju, a pogotovo kada se moglo kupiti bolju šivaću mašinu na nožni pogon („Anker“ ili „Singer“).

Zanimljivo je da su u malom gradiću Prnjavoru (BiH) 1950-ih godina krojači uglavnom bili Ukrajinci – petorica od njih sedam (gospoda: Semak, braća Sviderski, Primak i Timkov). Kod njih su mlađi izučili zanat i potom osnovali krojačku zadrugu. Na žalost, ta zadruga nikada nije prerasla u industrijski pogon konfekcije, kao što je u isto vrijeme udruživanjem obučara (Muslimana /sada Bošnjaka/ i Srba) nastala obučarska zadruga koja je potom prerasla u tvornicu koja još uvijek dobro posluje kao velika tvornica obuće „Sloga“.

U jednom drugom kraju, mjestu Kaniži u Slavoniji u Hrvatskoj, bio sam malo iznenađen kada sam primijetio i kojoj mjeri su se tamošnji Ukrajinci asimilirali na specifičan način. Naime, u vrijeme Austro-Ugarske, izravno u Hrvatsku su se Ukrajinci doselili u područje Lipovljana (Lemki iz Lemkivščyne) i u Kanižu (Ukrajinci iz Galičije). Galičijani su brzo zanemarili jezik i druga obilježja, uključujući i odijevanje. Grkokatolička župa je postala jačim kohezionim čimbenikom dolaskom o. Frane Latkovića za župnika. (Njegova supruga je talentirano opisala događaje iz života tamošnjih Ukrajinaca u noveli „Gospodičić“. Pritom je dala i detaljan opis unutarnjeg izgleda njihove crkve.) Doduše, posljednjih desetljeća je došlo do obnove identiteta kao nacionalne manjine (religijski i društvenim životom), ali su tragovi nekadašnje intenzivne asimilacije ipak vidljivi, ponajviše u govoru i odijevanju). No, i sada tamošnje starije Ukrajinke nose do gležnjeva

з голкою). Вже тоді розвивався ремісничий підхід до шиття, особливо коли з'явилася краща швейна машинка з ножним приводом («Anker» або «Singer»).

Цікаво, що в невеликому містечку Прнявор (БіГ) у 1950-х роках кравцями були переважно українці – п'ятеро з семи (панове: Семак, брати Свідерські, Прімак і Тімков). Молодші навчалися ремеслу у них, а потім заснували кравецький кооператив. На жаль, цей кооператив так і не перетворився на промислову швейну фабрику, оскільки водночас асоціація шевців (мусульман /тепер боснійців/ та сербів) створила шевський кооператив, який потім переріс у фабрику, що й досі успішно працює як велика взуттєва фабрика «Слога».

В іншому районі, місті Каніжа в Славонії, Хорватія, я був трохи здивований, коли помітив, якою мірою тамтешні українці асимілювалися певним чином. За часів Австро-Угорщини українці іммігрували безпосередньо до Хорватії в районі Липовляни (лемки з Лемківщини) та в Каніжу (українці з Галичини). Галичани швидко занедбали мову та інші особливості, зокрема одяг. Греко-католицька парафія стала сильнішим об'єднуючим фактором з приходом отця Франо Латковича на посаду парафіяльного священика. (Його паніматка талановито описала події з життя місцевих українців у новелі «Паннич», в якій також дала детальний опис інтер'єру їхньої церкви.) Щоправда, в останні десятиліття відбулося оновлення ідентичності як національної меншини (релігійно та соціально), але сліди колишньої інтенсивної асиміляції все ще помітні, здебільшого в мові та одязі). Однак, навіть

duge crne široke suknje kao i sve starije Slavonke u tom kraju. Za razloge tog svojevrsnog fenomena upitao sam jednog ranijeg tamošnjeg gkt. župnika. Objasnio mi je da je to od prvih godina od doseljivanja kad je bilo poželjno prilagoditi se i u nekim pojedinostima poput odijevanja. Na primjer, kao i u ovdašnjim mnogim krajevima, duljina sukanja Ukrajinki je bila malo ispod koljena. Tim stilom su Ukrajinke izazivale određenu sablazan kod starosjedilaca, te je bilo poželjno prihvatiti lokalni slavonski stil sukanja do gležnja, a onda su s time, linijom manjeg otpora, krenuli su i drugi momenti.

Кухinja

Za razliku od gradskih područja, gdje je bilo rentabilno postojanje mesnica sa svakodnevnim svježim mesom (unatoč izostanka frižidera, jer što je zaklano – taj dan je i rasprodano), seosko stanovništvo nije imalo tu mogućnost. Zato je i kod Ukrajinaca, koji su obitavali skoro isključivo u selima, nekad čak vrlo udaljenim od prometnica među gradovima, ishrana bila bazirana na biljnoj osnovi te na mliječnim proizvodima i jajima. Izvor svježeg mesa su bile ograničene količine peradi, a mrs se štedljivo koristio od zaliha masti i sušenog mesa nakon sezone svinjokolje.



Tarana / Затерка

зараз старші українки там носять чорні широкі спідниці до щиколотки, як і всі старші славо-нки в тому регіоні. Я запитав колишнього місцевого греко-католицького пароха про причини цього своєрідного явища. Він пояснив мені, що саме з перших років імміграції бажано було адаптуватися в деяких деталях, таких як одяг. Наприклад, як і в багатьох інших регіонах, тут довжина спідниць українських дівчат була трохи нижче коліна. З таким стилем українки викликали певний скандал серед корінних жителів. Тому бажано було прийняти місцевий славонський стиль спідниць до щиколотки, а потім з цим, лінією найменшого опору, почали з'являтися й інші моменти.

Кухня

На відміну від міських районів, де було вигідно мати м'ясні крамниці зі свіжим м'ясом щодня (незважаючи на відсутність холодильників, бо те, що забивали, того ж дня продавали), сільське населення не мало такої можливості. Саме тому серед українців, які жили майже виключно в селах, іноді навіть дуже далеко від доріг поміж містами, харчування базувалося на рослинній їжі, молочних продуктах і яйцях. Джерелом свіжого м'яса була обмежена кількість птиці, а м'ясо використовувалося економно із запасів жиру та копченого м'яса після сезонного забою свиней.



Piroge začinjene čvarcima

Вареники, приправлені шкварками



Boršč začinen vrhnjem

Борщ, заправлений сметаню



Palenta / Лемішка



Njoke od krumpira

Картоплянні галушки



Heljdina kaša / Гречана каша



Njoke sa sirom

Галушки зі сиром



Heljdina „sarma“ / Голубці

Skromnija dostupnost mesa nije ujedno značila i oskudnu ishranu koja se eventualno pojavljivala u periodu oršeg

Скромніша доступність м'яса не означала бідного харчування, що іноді траплялося в періоди загальної бідності або поганих

siromaštva ili slabog uroda. Inače – kulinarija je bila maštovita i bogata jednostavnim ali i složenijim jelima.

Od brašna se radio kruh (pšenični, ražev ili kukuruzni), uštipci, krafne, razni kolači bez dodataka ili s dodatkom pekmeza, oraha, maka..., a od pšenične ili heljdine krupice kuhala se kaša,

Neka od jednostavnih jela su: piroge punjene sirom i krumpirom ili pak dinstanim začinjanim zeljem; tarana u mlijeku; krpice od tijesta kuhane u mlijeku; palenta s mlijekom, vrhnjem kadšto škroto umaćenim čvarcima ili maslom; začinjena heljdina krupica (ili zrna) umotana u list zelja (nešto poput sarme bez mesa) – ukr. „hrečanyky“; usoljeni mladi sir s kruhom, češnjakom i crvenim lukom; krumpir kuhan ili pečen s ljuskom u pećnici – pri jelu posoljen i začinjen maslom; pripečene ploške krumpira naslagane u tavu začinjene maslom i vrhnjem, u pećnici pečena buća (kao desert)...

Neka od variva sa začinima i zaprškom: krumpir juha, gusta povrtna juha, povrtni boršč začinjen vrhnjem (uz izbor povrća obavezna je cikla); kuhano svježe zelje; kiselo zelje; grah; grašak; bob...

врожаїв. В іншому, кухня була вигадливою та багатою на прості, але й складніші страви.

Хліб (пшеничний, житній або кукурудзяний), пончики, різні коржі без добавок або з додаванням варення, горіхів, маку..., а кашу варили з пшеничної або гречаної крупи.

Деякі з простих страв: вареники, начинені сиром та картоплею або тушкованою гострою капустою; тараня на молоці; тістечка, приготовані на молоці; полента на молоці, вершках, іноді скупко змащена шкварками або маслом; приправлена гречана крупа (або зерна), загорнута в капустяне листя (щось на кшталт сарми без м'яса) – українські «гречаники»; солоний молодий сир з хлібом, часником та цибулею; картопля, варена або запечена разом зі шкіркою в духовці – солоня та приправлена маслом під час вживання; смажені скибочки картоплі, складені на сковороді, приправлені маслом та вершками; запечений гарбуз (як десерт)...

Деякі з рагу зі спеціями та запряжкою: картопляний суп, густий овочевий суп, овочевий борщ, приправлений вершками (червоний буряк обов'язковий до вибору овочів); варена свіжа або квашена капуста; квасоля; горошок; боби...



Uskršnja košarica
Великодній кошик



Lemkivske pisanice iz Lipovljana
Лемківські писанки з Липовляна

Prigodom vjerskih blagdana i njihovih običaja, pripremana su i odgovarajuća jela.

Uskrs je bio ujedno i nagovještaj skore nove sezone te je već bilo i mladog luka, a uz njega i salatu od cikle s hrenom su posluženi: pisanice, usoljeni mladi sir, putar, kobasica, dimljena šunka i slanina te poseban slatki pšenični kruh od dizanog tijesta (pashalni kruh).

Za Božić je bio običaj da se pripremi dvanaest posnih jela. Među njima su bili i: kuhana pšenica s medom, makom i orasima; piroge punjene dinstanim kiselim zeljem, „kapustjanyky“; pouljena grah-salata s crvenim lukom; kompot; posan borč; šarena salata; posni kolači, sušeno voće....

З нагоди релігійних свят та їхніх звичаїв також готували відповідні страви.

Великдень також був знаком наближення нового сезону, і вже була молода цибуля, а з нею, разом із буряковим салатом з хроном, подавали: галунки й крашанки, солоний сир, масло, ковбасу, копчену шинку та бекон, а також особливий солодкий пшеничний хліб з дріжджового тіста (пасхал).

На Різдво було прийнято готувати дванадцять пісних страв. Серед них були: варена пшениця з медом, маком та горіхами; вареники з тушкованою квашеною капустою, «капустяники»; салат з квасолі в олії з цибулею; компот; пісний борщ; строкатий салат; пісні коржі, сухофрукти...



Jela na Badnjak

Страви на Святий вечір



Kompot / Узвар



Kuhana pšenica / Кутя



„Sarma“ od heljde / Holupci



Pirjano zelje s povrćem

Тушкована капуста з овочами



Piroge s krumpirom i gljivama

Вареники з картоплею та грибами



Piroge sa zeljem i mrkvom

Вареники з капустою та морквою



Marinirana haringa s umakom od rajčice i crvenog luka

Маринований оселедець у томатному соусі з цибулею



Posan boršč sa papalinom i rajčicom

Пісний борщ з кількою в томаті



Ukiseljeno povrće / Соління



*Grah-salata s crvenim lukom
Фасолевий салат з цибулею*



*Umak od gljiva
Грибний соус*



*Posne krafne
Пісні пампухи*

A vrijeme vremena

(„Vrijeme vremena“ – Heidegger)

Od prvih ubogih bajtica ili prvih noći „pod hrastom“ kućanstva su vremenom rasla. Ukrajinci su radišan narod i sučeljeni s time da u novom kraju treba opstati ili nestati, upotrijebili su sve svoje sposobnosti za izbor opstanka. U nekim krajevima (npr. Bosna), teškoj situaciji i „mekšanju“ prihvatljivosti ponuđenog pridonijela je i imigracijska politika formirajući prihvatne imigracijske centre u kojima su imigranti proboravili

А час часіс

(«Час часіс» – Гайдеггер)

Від перших бідних хатинок чи перших ночей «під дубом», домогосподарства з часом зростали. Українці — працьовитий народ, і зіткнувшись із тим, що їм потрібно вижити або зникнути на новій землі, вони використовували всі свої здібності, щоб обрати виживання. У деяких регіонах (наприклад, Боснія) складній ситуації та «пом'якшенню» прийнятності пропонуваного також сприяла

dulje vrijeme i pritom su bili ekonomski iscrpljeni trošenjem preostalih pričuva. Nakon toga „sve je bilo prihvatljivo“ osim smrti. Tako je i prihvaćena poklonjena „obećana zemlja“ u bosanskim zabitima. No, „U beznađu – Bog čuva“. (Iako skeptici kažu: „Skupio si Bog bogate, a sirote razbacuje!“) Nakon prvih godina mučnog siromaštva, trud je počeo davati dobre rezultate. Privređivanje je počelo ulijevati nadu, a obitelji su rasle. Kroz desetak godina već se primjereno živjelo, čak i bolje od okruženja. No ipak, nije zaživio nekakav uobičajeni oblik tradicijske rodovske zajednice, jer se nije moglo razviti više imanja koja bi mogla pružiti opstanak i obiteljima narednih naraštaja doseljenika. Zato se migriralo bliže gradovima gdje su novi naraštaji potražili mogućnost opstanka. Bilo je to uglavnom izučavanjem zanata ili upošljavanjem u industriji.

Socijalni moment promjene egzistencijalne paradigme doveo je i do promjene profila obiteljskih životnih relacija i prilagođavanja običajnih značajki. Time su počela nestajati vanjska obilježja nacionalnog identiteta, do razine kada su tek u trgovima ostali samo neki oblici obiteljske i narodne tradicije te vjerske popratne specifičnosti.

Drugi naraštaj se već počeo i školovati – bar u osnovnom, čime je utrt put da oni naredni naraštaji još više krenu u tom smjeru – sve do brojnih studenata nakon II. svjetskog rata, kada su prihvaćeni i novi svjetonazori. Čak i onaj dio potomaka nekadašnjih doseljenika koji nije reemigrirao (npr. u Srijem ili

иміграційна політика, шляхом створення приймальних імміграційних центрів, де іммігранти перебували надовго та економічно виснажувалися, витрачаючи свої залишки резервів. Після цього «все було прийнятним», крім смерті. Таким чином, подарована «обіцяна земля» в боснійській глибинці була прийнята. Однак «У безнадії — Бог оберігає». (Хоча скептики кажуть: «Набрав собі Бог багатих, а бідними розчибає!») Після перших років болісної бідності зусилля почали давати хороші результати. Економіка почала вселяти надію, а сім'ї зростали. Протягом десяти років люди вже жили гідно, навіть краще, ніж навколишня місцевість. Однак якась звична форма традиційної сімейної громади не прижилася, оскільки не було можливості розвивати більше майна, яке могло б забезпечити виживання для сімей наступних поколінь іммігрантів. Тому люди мігрували ближче до міст, де нові покоління шукали можливості виживання. Це відбувалося переважно шляхом навчання ремеслу або отримання роботи в промисловості.

Соціальний момент зміни екзистенційної парадигми також привів до зміни профілю сімейних життєвих відносин та адаптації звичаєвих рис. Це привело до зникнення зовнішніх ознак національної ідентичності, аж до того, що залишилися лише сліди деяких форм сімейних та народних традицій та супутніх релігійних особливостей.

Друге покоління вже почало отримувати освіту – принаймні в початковій школі, що проклало шлях для наступних поколінь, щоб ще більше рухатися в цьому напрямку – аж до численних студентів після Другої світової війни, коли також були прийняті нові світогляди. Навіть та частина нащадків колишніх іммігрантів, яка не реемігрувала (наприклад,

Vojvodinu) te je ostao na selu, bio je zahvaćen težnjom za modernizacijom. U selima je postalo uobičajeno bar ono povremeno fotografiranje, a pojavom tranzistorskih radio-aparata (prvi dostupni mađarski „Orion“, te Elektronske industrije Niš, a potom i „Čajavec“) otvorio se i „prozor u svijet“. Naravno, potajno se slušao i „Glas Amerike“ emitiran iz Soluna (spiker na srpskom Grga Zlatoper), te „Radio Vatikan“ na hrvatskom.

до Срієму чи Воєводини) і залишилася в сільській місцевості, була охоплена прагненням до модернізації. У селах, хоча б зрідка, стало поширеним явищем фотографування, а з появою транзисторних радіоприймачів (перший доступний угорський «Orion», потім Електронний завод Niš, а потім «Čajavec») відкрився «вікно у світ». Звичайно, люди таємно слухали «Голос Америки», що транслювався з Салонік (диктор сербською мовою був Грга Златопер), та «Радіо Ватикан» хорватською.



Fotoaparat iz 1930-ih

Камера 1930-х років



Pisaći pribor iz 1950-ih

*Письмове приладдя
1950-х років*



Tranzistorski radioaparat iz 1976.

*Транзисторний радіоприймач
з 1976 року.*



Fotoaparat iz 1973.

Камера 1973 року.

U obiteljima se počelo suvremenije živjeti. To se ogledalo u odijevanju (počeli su se koristiti garderobni ormari) i ostalim tekstilnim potrepštinama koje su posuvremenjene. Laneni ručnici su zamijenjeni frotirnim, a perine jorganima. Štednjaci su bili tvornički, kao i kuhinjski pribori i posuđe u kojem se keramika skoro potpuno zamijenila porculanom. Uveden je metalni pribor za jelo, a od davnog, ostala je samo drvena soljenka i žličica za sol, jer ona metalna nije bila otporna na koroziju.

Uobičajeni su i novi užitci. Pripremana je i slatka zimnica – ušećereno voće u šećernom sirupu (najčešće kockice dunja i polutke šljiva). U svakdanji užitak je osim domaćeg čaja uvedena cikorija kao sastojak bijele kave (cikorija u mlijeku), te crna kava ili pak divka kao njen surogat. Naravno, uz to su išli i pribori poput ručnog mlinca za kavu te onaj za prženje zrnevlja sirove kave (sada to odavno više nije u uporabi).

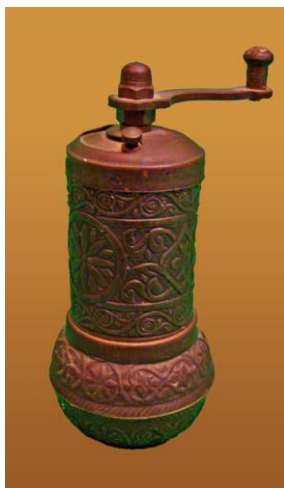


Mlinac za kavu iz 1930-ih

Кавомолка з 1930-х років

Сім'ї почали жити сучасніше. Це відображалося в одязі (використовувалися шафи) та інших текстильних виробках, які модернізувалися. Лляні рушники замінювалися махровими, а пір'яні ковдри — вовняними. Печі були фабричні, як і кухонне начиння та посуд, в якому кераміку майже повністю замінювала порцеляна. Були введені металеві столові прибори, а з минулих часів залишилися лише дерев'яна сільничка та сільна ложечка, оскільки металева не була стійкою до корозії.

Поширеними були й нові задоволення. Готували також солодку зимову їжу — цукати в цукровому сиропі (найчастіше (кубики айви та половинки слив). Окрім домашнього чаю, цикорій був введений у повсякденне життя як інгредієнт білої кави (цикорію в молоці), та чорна кава або дівка — як її сурогат. Звичайно, разом із цим з'явилися такі посудні прилади, як ручна кавомолка та «смажарка» (яких зараз давно немає). для обсмажування сирих кавових зерен



Mlinac za papar

Млинок для чорного перцю

Роговор

I sada u rijetkim prilikama kada proputujem tim krajevima iz kojih su i potomci davnih ukrajinskih doseljenika već odavno skoro svi odselili (i sam sam takvih korjena), prisjetim se brojnih priča o tom davnom životu, a i svega „ukrajinskog“ što sam kao mali doživio. I sad mogu osjetiti bol ukrajinskih vjernika kada su im uhitili župnika, montirano osudili i zatvorili na godinu dana. I sad mogu osjetiti toplinu ondašnjih kumstava, dječjih radosti i razbibriga te povučеност pred djecom starosjedilaca. I sad mogu prizvati sjećanje na ponos kada mi je školska učiteljica pred cijelim razredom rekla da je Kijev glavni grad Ukrajine i da je par puta veći od Beograda. U prolazu kroz te krajolike i sad osjetim radost ondašnjih svečanosti, ugođaj obiteljske idile, ondašnje okuse i mirise. Kada sam prijatelju nostalgично pričao o tim mojim sada već „sijedim sjećanjima“, s iskrenim razumijevanjem mi je rekao: „Znaš, mislim da je to u stvari miris давног sretnog djetinjstva.“

Післямова

Навіть зараз, у рідкісних випадках, коли я подорожую тими регіонами, звідки нащадки давніх українських поселенців майже всі виселилися (у мене самого таке коріння), я згадую численні історії про те давнє життя та все «українське», що я пережив у дитинстві. І тепер я можу відчуті біль українських вірян, коли їхнього пароха заарештували, сфабриковано засудили та ув'язнили на рік. І тепер я можу відчуті приємність хрещених батьків тих часів, дитячі радості та забави, і стриманість щодо дітей корінних жителів. І тепер я можу згадати гордий спогад про те, як моя шкільна учителька сказала мені перед усім класом, що Київ – столиця України, і що він пару разів більший за Белград. Проходячи повз ті краєвиди, я досі відчуваю радість тих святкувань, атмосферу сімейної ідилії, смаки та запахи тих часів. Коли я ностальгічно розповідав своєму другові про ті тепер уже «сиві спогади», він зі щирим розумінням сказав мені: «Знаєш, мені здається, що насправді це запах давнього щасливого дитинства».

Zahvala:

Društvo za ukrajinsku kulturu svesrdno zahvaljuje svima koji su pomogli pripremu i izdavanju ove e-knjige.

Подяка:

Товариство Української Культури від щирого серця дякує всім, хто допоміг підготувати та видати цю електронну книгу.

Napomene

Ovaj je dokument izrađen uz finansijsku podršku Savjeta za nacionalne manjine.

Sadržaj ovog dokumenta u isključivoj je odgovornosti Društva za ukrajinsku kulturu i ni pod kojim se uvjetima ne može smatrati kao odraz stajališta Savjeta za nacionalne manjine.

Oko polovine fundusa fotografija korištenih u ovom nekomercijalnom izdanju su uzete s Interneta, a ostale je autor prikupio ili osobno snimio za vlastiti arhiv.

Нотатки

Цей документ підготовлено фінансовою підтримкою Ради національних меншин.

Зміст цього документа є виключною відповідальністю Товариства української культури і за жодних обставин не може розглядатися як відображення позиції Ради національних меншин.

Близько половини фотографій, використаних у цьому некомерційному виданні, взяті з Інтернету, а решту зібрав автор або особисто фотографував для власного архіву.

K A Z A L O	Str. Стор.	З М І С Т
Bilješka o priređivaču	3	Слово про упорядника
Sijeda sjećanja	4	Сиві спогади
Predgovor	4	Передмова
Kako je to nekada bilo	5	Як це було раніше
Gazdinstvo	5	Сільське господарство
Obiteljski dom	7	Сімейний дім
Unutarnji raspored doma	9	Внутрішній розпорядок будинку
Interijer	10	Інтер'єр
Velika odaja	10	Велика кімната
Roditeljska odaja	14	Батьківська кімната
Hodnik i ostava	15	Коридор та комора
Ratarstvo	16	Сільське господарство
Stočarstvo i peradarstvo	21	Тваринництво та птахівництво
Obuća	25	Взуття
Šišanje i frizure	26	Стрижки та зачіски
Gazdinske tehnologije	27	Фермерські технології
Kućne tehnologije	28	Домашні технології

Obrada mesa	33	М'ясообробка
Rukotvorstvo	36	Ремесла
Odijevanje i šivanje odjeće	38	Одягання та пошиття одягу
Kuhinja	41	Кухня
A vrijeme vremeni	46	А час часіє
Pogovor	50	Післямова
Zahvala i napomene	51	Подяка й нотатки

ISBN 978-953-7993-13-9

